

CARDENAL MENDOZA

Situata nel centro storico di Jerez de la Frontera, la città andalusa posta a cavallo fra il Mar Mediterraneo e l'Oceano Atlantico, la Sánchez Romate Hnos produce da oltre un secolo uno dei Brandy più celebri del mondo: il Cardenal Mendoza, che trae il suo nome da quel Cardinal Pedro González de Mendoza (1423 – 1495) che tanto favorì Cristoforo Colombo nel suo primo viaggio di scoperta del Nuovo Mondo.

Il Cardenal Mendoza, Brandy di Jerez della categoria Solera Gran Reserva – il top della produzione spagnola, è ancora prodotto in quantità limitate, esattamente come un secolo fa.

Distribuito nei cinque continenti, il Cardenal Mendoza è Fornitore Ufficiale della Casa Reale di Spagna, della Camera dei Lord d'Inghilterra e della Città del Vaticano.

Cardenal Mendoza Classico

- Gradazione alcolica: 42% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 15 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.
- Esame visivo: colore scuro, brillante, luminoso.
- Esame olfattivo: profumo elegante, profondo, con sentori di frutta secca mirabilmente amalgamati ai ricordi del rovere.
- Esame gustativo: gusto profondo, morbidissimo, con retrogusto persistente e molto equilibrato.
- Abbinamenti gastronomici: a temperatura ambiente, è straordinario al termine di un pranzo o di una cena importante, dopo il caffè. È accompagnamento di elezione per un grande sigaro caraibico. Unito a ghiaccio e soda, può essere usato anche nel bere miscelato.

Brandy Romate

- Gradazione alcolica: 36% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: Brandy de Jerez – Solera Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Affinamento: in botti di quercia americana usate in precedenza per Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.
- Esame visivo: colore bruno brillante, luminoso.
- Esame olfattivo: bouquet pulito, rotondo, con ricordi di vino e di quercia invecchiata.
- Esame gustativo: gusto asciutto, gradevole e caldo, di grande equilibrio.
- Abbinamenti gastronomici: oltre che in miscelazione, è ideale per il fine pasto, con caffè e sigari.

Cardenal Mendoza Angêlus

- Gradazione alcolica: 40% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: Liquore a base di Cardenal Mendoza.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Ingredienti aromatici: Arance amare di Siviglia, limoni di Valencia, cardamomo, chiodi di garofano.
- Esame visivo: Colore ambrato, dai riflessi aranciati.
- Esame olfattivo: Bouquet intenso e vivace, con note marcate di agrumi e di spezie.
- Esame gustativo: Palato piacevole e caldo, equilibrato, in cui predominano i sentori agrumati e speziati. Retrogusto affilato, molto lungo e persistente.
- Suggestimenti di consumo: È ideale liscio, con ghiaccio, oppure come ingrediente nella preparazione di cocktail (p.es. Margarita, Cosmopolitan, Sidecar). È inoltre un ottimo abbinamento per il cioccolato.

CARDENAL MENDOZA

Situata nel centro storico di Jerez de la Frontera, la città andalusa posta a cavallo fra il Mar Mediterraneo e l'Oceano Atlantico, la Sánchez Romate Hnos produce da oltre un secolo uno dei Brandy più celebri del mondo: il Cardenal Mendoza, che trae il suo nome da quel Cardinal Pedro González de Mendoza (1423 – 1495) che tanto favorì Cristoforo Colombo nel suo primo viaggio di scoperta del Nuovo Mondo.

Il Cardenal Mendoza, Brandy di Jerez della categoria Solera Gran Reserva – il top della produzione spagnola – è ancora prodotto in quantità limitate, esattamente come un secolo fa. Ancora oggi ogni bottiglia viene sigillata a mano prima di essere confezionata.

Distribuito nei cinque continenti, il Cardenal Mendoza è Fornitore Ufficiale della Casa Reale di Spagna, della Camera dei Lord d'Inghilterra e della Città del Vaticano.

Cardenal Mendoza Classico - Decanter "De Lujo"

- Gradazione alcolica: 42% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 15 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.

Cardenal Mendoza Carta Real

- Gradazione alcolica: 40% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 30 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.

Cardenal Mendoza Non Plus Ultra

- Gradazione alcolica: 45% vol.
- Capacità: ml. 500.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 50 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.

CARDENAL MENDOZA



COD. 31612

Cardenal Mendoza Classico

- Gradazione alcolica: 42% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 15 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.
- Esame visivo: colore scuro, brillante, luminoso.
- Esame olfattivo: profumo elegante, profondo, con sentori di frutta secca mirabilmente amalgamati ai ricordi del rovere.
- Esame gustativo: gusto profondo, morbidissimo, con retrogusto persistente e molto equilibrato.
- Abbinamenti gastronomici: a temperatura ambiente, è straordinario al termine di un pranzo o di una cena importante, dopo il caffè. È accompagnamento di elezione per un grande sigaro caraibico. Unito a ghiaccio e soda, può essere usato anche nel bere miscelato.

Cardenal Mendoza Classico

- Gradazione alcolica: 42% vol.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 15 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.
- Esame visivo: colore scuro, brillante, luminoso.
- Esame olfattivo: profumo elegante, profondo, con sentori di frutta secca mirabilmente amalgamati ai ricordi del rovere.
- Esame gustativo: gusto profondo, morbidissimo, con retrogusto persistente e molto equilibrato.
- Abbinamenti gastronomici: a temperatura ambiente, è straordinario al termine di un pranzo o di una cena importante, dopo il caffè. È accompagnamento di elezione per un grande sigaro caraibico. Unito a ghiaccio e soda, può essere usato anche nel bere miscelato.

Cardenal Mendoza Non Plus Ultra

- Gradazione alcolica: 45% vol.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 50 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.

Cardenal Mendoza Carta Real

- Gradazione alcolica: 40% vol.
- Categoria: Brandy di Jerez – Solera Gran Reserva.
- Provenienza: Jerez de la Frontera – Andalusia – Spagna.
- Materia prima: uva autoctona Airén della migliore qualità.
- Metodo di produzione: lenta distillazione del vino di Airén in alambicchi di rame.
- Invecchiamento: oltre 30 anni di invecchiamento, in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez.