

# BRANDY

## DESCRIPCIÓN

Es el producto del envejecimiento en barricas de un Aguardiente o una Holanda durante un tiempo mínimo de 6 meses. Para ello se dispone de barricas de roble francés y americano, que dotarán a nuestros destilados de diferentes características organolépticas.

Se trabaja con coupages de diferentes lotes, teniendo cada uno de estos un tiempo en barrica, buscando obtener productos finales en los que destaque la suavidad y redondez que le ha de aportar el tiempo en madera a un destilado en barricas de Roble Limousin.

Con el paso del tiempo, los destilados irán madurando hacia notas de cata más dulces, donde las notas especiadas (que diferirán en función del tipo de madera) se irán haciendo notar conforme aumenta su permanencia en la barrica.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor	Unidad	Procedimiento
Grado Alcohólico	±65-77%	% alcohol V/V	Densimetría
Sustancias Volátiles	2000-3500	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
pH	3,1-4,5	Unidades de pH	Electroquímica
Metanol	400-1200	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Acetato de Etilo	100-700	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Propanol	150-350	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Butanol	0-20	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Isobutanol	200-600	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Alcoholes Amílicos	1400-2200	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Impurezas Totales	2000-3800	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Color:** Los colores evolucionan desde los pajizos de los Brandy de 6 meses hasta los colores anaranjados-rojizos de los lotes más antiguos.
- **Olor:** En nariz, los productos van a evolucionar con el paso del tiempo tomando caracteres especiados que dependerán del tipo de roble en que se guardan para su envejecimiento. Así, en el caso del roble americano, van haciéndose patentes notas de coco, mientras que en el roble francés predominan los tonos avainillados. La microoxigenación producida en la barrica “lima” las sensaciones alcohólicas de los destilados.
- **Gusto:** Los polifenoles aportados por la madera se convierten en una sensación dulce que “apaga” la sensación alcohólica de los destilados. Además, aparecen notas especiadas, va ganando cuerpo en el paso por boca y, lo que es más importante, el retrogusto va ganando persistencia.