



## Características

El brandy es un destilado obtenido a partir de un vino base, envejecido durante largo tiempo en barricas de roble francés que le aportan gran complejidad y un aroma característico.

Este alcohol proviene de vinos y uvas 100% de origen chileno, de distintas variedades tintas y blancas.

El aguardiente se elabora a partir de materias primas naturales: mostos de uva vinífera fermentados y destilados en nuestra planta de producción de ácido tartárico ubicada en Teno, VI Región, Chile.

ANALISIS	BRANDY
Grado Alcohólico (% Vol, 20°C)	Min 36% Vol
Alcohol Metílico	Max 0,5 g/l
Alcohol Propílico	Max 0,1 g/l
Alcohol Isobutílico	Max 0,005 g/l
Alcohol Butílico	Max 0,005 g/l
Alcohol Amílico e Isoamílico	Max 0,3 g/l
Suma Alcoholes Superiores	Max 0,5 g/l
Suma de Impurezas Totales	Max 2 g/l
Color	Ámbar Cristalino
Aroma	Característico



## Characteristics

Brandy is a spirit produced by distilling base wine, aged for a long time in French oak barrels, which provide great complexity and a distinctive aroma.

This alcohol is derived entirely from Chilean wines and grapes, from a variety of both red and white cultivars.

It is made from natural raw materials: fermented vinifera grape musts, distilled in our tartaric acid production plant located in Teno, VI Region, Chile.

ANALYSIS	BRANDY
Alcohol Grade (% Vol, 20°C)	Min 36% Vol
Methyl Alcohol	Max 0,5 g/l
Propyl Alcohol	Max 0,1 g/l
Isobutyl Alcohol	Max 0,005 g/l
Butyl Alcohol	Max 0,005 g/l
Active Amyl and Isoamyl Alcohol	Max 0,3 g/l
Higher Alcohols	Max 0,5 g/l
Total impurities sum	Max 2 g/l
Color	Golden amber
Aroma	Characteristic