

Cardenal Mendoza Carta Real



Informazioni:

Tipologia: Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

Provenienza: Jerez – Spagna.

Volume alcolico: 40%

Prezzo consigliato: 110 euro.

Reperibilità: Media, disponibile anche su Amazon ([LINK](#))

Cenni storici e osservazioni personali:

Cari amici, oggi ritorno a Jerez de la Frontera per parlarvi del Cardenal Mendoza Carta Real, espressione intermedia tra il [Clásico](#) e il raro [Non Plus Ultra](#). Il Carta Real fu concepito nel 1981 quando, con l'avvicinarsi del nuovo millennio e nella ricorrenza del bicentenario della Bodega, furono messe da parte una serie di botti per una maturazione aggiuntiva in Solera. (Similmente a quanto avvenne quando fu concepito il Non Plus Ultra che, tuttavia, è prodotto in quantità molto più ridotte). Il nome Carta Real è stato scelto in omaggio a una famosa cena avvenuta nel 1900 in cui i brandy e i vini di Sanchez Romate furono serviti presso la Corte Reale di Spagna.

Peraltro, Cardenal Mendoza è ancora oggi fornitore ufficiale per la Città del Vaticano e la Camera dei Lords britannica.

Questo venerabile brandy trascorre un periodo medio di 25 anni in Solera, mentre il più giovane Clásico circa 15 e il Non Plus Ultra ben 50 anni!

Esaminai a suo tempo le differenze della gamma quando organizzai una degustazione celebrativa nel 2016 su richiesta della Cardenal Mendoza e con la collaborazione di F.lli Rinaldi, importatore ufficiale per l'Italia che ringrazio nuovamente per la gentilezza. All'appello recensivo mancavano ancora il Carta Real e l'atipico Angêlus, di cui vi parlerò prossimamente.

Note Degustative:

Aspetto: Mogano.

Olfatto: Inteso aroma di datteri e prugne secche, amalgamate a cacao amaro e zucchero di canna. Tali contrassegni, già presenti nel Clásico ma qui più affinati (non al massimo grado come nel Non Plus Ultra, ma comunque notevole!) ricordano molto uno Sherry PX, con una dolcezza piacevole ma non stucchevole. Come nel Non Plus Ultra, caffè espresso, seppur più domo e meno intenso. Con il passare dei minuti, le prugne diventano particolarmente intense e suggestive. Piacevolissimo olfatto, in linea con il DNA di Cardenal Mendoza.

Palato: Di corpo medio, si presenta fin da subito con un imbocco piuttosto dolce e agrumato, con arance di siviglia ma anche ciliegie avviluppate dal cacao amaro. Più maturo del Clásico, propone anch'esso frutta secca tostata molto piacevole e più elegante del fratello minore: nocciole, noci, anacardi. Ricomparsa delle prugne, a tratti intense, e dei fichi. Dolce ma al contempo non stucchevole, con alcune spezie a fungere da contraltare, accanto alle note già evidenziate di frutta secca tostata e cacao.

Finale: Medio, di prugne, ciliegie, cacao amaro, noci e nocciole, punta di caffè espresso.

Un miglioramento rispetto al più giovane Clásico, di cui conserva la struttura pur affinandola ulteriormente. Non raggiunge ovviamente il Non Plus Ultra, ma resta un brandy spagnolo eccellente, piacevole ed estremamente valido.

Voto: 90/100



