

Descrizione

LA CASA DEL RUM

Il racconto della storia del Rum guatemalteco per eccellenza non si ferma e la Master Blender **Lorena Vasquez** ci regala, ancora una volta, una grande emozione con la Collezione Heavenly Cask, collezione ispirata al Metodo Solera, il metodo di produzione di Rum Zacapa. Questo **Centenario 23 La Doma**, è un distillato ottenuto da una miscela di Rum Zacapa conservati in botti di legno per un periodo compreso tra i 6 e i 24 anni, con una finitura in botti precedentemente contenenti whisky americano. Ancora una volta, Zacapa affascina, catturando i sensi al primo sorso!

Colore dell'oro lucido e brillante, con vivi riflessi ambra, seduce muovendosi sinuoso nel bicchiere. Olfatto che elargisce a profusione note di caramello, vaniglia e burro d'arachidi per poi volgere verso una più decisa sensazione speziata di noce moscata, chiodi di garofano e pepe bianco. Assaggio che è velluto puro, caldo, morbido, corposo, presenta tutte le sensazioni dolci percepite al naso senza mancare anche di profondità, potenza e nerbo; chiude su un finale di legno, datteri e pepe nero.

Informazioni tecniche

CATEGORIA

Rum

ASTUCCIO

Con Astuccio

PRODUTTORE

Zacapa

NAZIONE

Guatemala

VARIETÀ RUM

Ambrato

TIPOLOGIA INGREDIENTI RUM

Agricoli

GRADAZIONE

40%

TEMP. MIN DI SERVIZIO

14 °C

TEMP. MAX DI SERVIZIO

16 °C

FORMATO

0.70L