

Ron Anejo Carúpano

RESERVE 1996

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Ron de Venezuela

Zona produttiva Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima Melassa locale

Produzione In alambicchi a colonna.

Invecchiamento Doppio invecchiamento in botti di rovere bianco americano, senza sostituzione dell'angel's share annuale. Il Ron proviene da riserve di famiglia originariamente imbottigliate nel 1996.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore ambrato scuro e intenso, con riflessi arancioni, denso e luminoso.

Profumo Al naso emergono note di caramello, finocchio, frutta candita e macerata, mandorle, cannella, fava Tonka, cocco, noce di cacao, scatola di sigari e note affumicate di torrefazione come il caffè.

Sapore Forte in bocca, con una netta eleganza e una personalità decisa, evidenzia il suo perfetto equilibrio fin dal primo sorso. C'è un piacevole ricordo di caramella mou, datteri e prugne, mandorle; il sapore del legno si intensifica, riempiendo la bocca con un magico equilibrio. Finale lunghissimo e perfettamente equilibrato.



MACARAPANA / VENEZUELA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1762

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI
DI QUERCIA BIANCA AMERICANA

 METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE DELLA FRUTTA
E DISTILLAZIONE A SECONDA DEI DIVERSI PRODOTTI

