



RON ANEJO CARÚPANO

Schede tecniche



RON AÑEJO
CARÚPANO

Ron Anejo Carúpano

RESERVA ESPECIAL 6

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Ron de Venezuela

Zona produttiva Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima Melassa locale

Produzione In alambicchi a colonna.

Invecchiamento Blend di Ron invecchiati da 2 a 6 anni in botti di rovere bianco americano.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro.

Profumo Al naso risulta leggero e pulito. Un delicato aroma di zucchero caramellato al miele insieme a spezie di legno. A seguire sentori di buccia d'arancia, vaniglia e cannella accompagnate da un delicato fondo di anice.

Sapore Ingresso pulito, asciutto e morbido. Sapori croccanti di spezie di quercia fini (simili a segale) e legno di sandalo si mescolano a sapori leggeri di miele e caramello. I sapori aggiuntivi di buccia d'arancia lo rendono leggermente piccante, sapore che si abbina molto bene con la leggera dolcezza al caramello. Finale pulito e leggero.



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



Ron Anejo Carúpano

RESERVA EXCLUSIVA 12

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Ron de Venezuela

Zona produttiva Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima Melassa locale

Produzione In alambicchi a colonna.

Invecchiamento Blend di Ron invecchiati da 4 a 12 anni in botti di rovere bianco americano.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra.

Profumo Al naso si percepisce da subito un meraviglioso profumo di vaniglia, seguito da un' intrigante fragranza di nocciole caramellate e mandorle tostate.

Sapore Ingresso pieno dovuto alle intense note di cocco, seguite da caramello e frutta secca. Finale equilibrato e vellutato.



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



Ron Anejo Carúpano

RESERVA LIMITADA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Ron de Venezuela

Zona produttiva Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima Melassa locale

Produzione In alambicchi a colonna.

Invecchiamento Blend di Ron invecchiati fino a 18 anni in botti di rovere bianco americano.

Gradazione alcolica 40% Alc./Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra brillante con riflessi dorati.

Profumo Delicato al naso con aromi di frutta candita e moderate note di legno, mandorle e miele.

Sapore Si apre in modo vigoroso, con gran struttura ed equilibrio. Piacevole permanenza al palato, per finire con una prolungata dissipazione di sapore di fichi e cioccolato. Finale lungo e dolce, con distinti sentori di frutta matura.



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



Ron Anejo Carúpano

RESERVA PRIVADA 21

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Ron de Venezuela

Zona produttiva Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima Melassa locale

Produzione In alambicchi a colonna.

Invecchiamento Blend di Ron invecchiati da 6 a 18 anni in botti di rovere bianco americano.

Gradazione alcolica 40% Alc./Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro con riflessi mogano.

Profumo Al naso squisite note di caramello deliziano da subito, evolvendosi subito dopo per lasciare spazio a sentori di legno, crema di cocco e noci tostate.

Sapore Ingresso avvolgente e robusto nel corpo grazie a distinte note tostate di cocco, vaniglia e caramello. Finale lungo e dolce, con i suoi distintivi sentori prolungati di cocco e zucchero di canna.



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



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



Ron Anejo Carúpano

CARÚPANO XO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Ron de Venezuela

Zona produttiva Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima Melassa locale

Produzione In alambicchi a colonna.

Invecchiamento Lungo invecchiamento in botti sigillate di rovere bianco americano, senza sostituzione della quota annuale degli angeli, proveniente da antiche riserve private di famiglia.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano intenso e luminoso con riflessi arancioni.

Profumo Al naso emergono note di caramello, brioche, caramella mou, noci e mandorle, unite a sottili profumi di fiori rossi, scatola di sigari, tabacco e cacao. Sullo sfondo è presente un delicato ricordo affumicato.

Sapore Al palato è imponente ma equilibrato, con in evidenza frutti neri, uvetta candita, cocco, caffè e tabacco. Il finale è lungo e ben bilanciato.



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



Ron Anejo Carúpano

CARÚPANO LEGENDARIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Ron de Venezuela

Zona produttiva Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima Melassa locale

Produzione In alambicchi a colonna.

Invecchiamento Single Barrel invecchiato 25 anni in botti di quercia bianca.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano con riflessi ramati e toni aranciati intensi.

Profumo Al naso emerge la freschezza dei frutti rossi, seguiti dal calore di noci e mandorle tostate, canditi, uvetta e datteri, cioccolato, fava tonka, per finire con note salate.

Sapore Al palato è sublimemente morbido, sobrio ed equilibrato. Note di legno e cioccolato fondente si mischiano a ricordi di crème caramel, toffee, crema di cocco e cassis, il tutto per generare una dolcezza avvolgente. Finale lungo con incredibile equilibrio.



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

