

Rum Explorer

# TRINIDAD

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Trinidad & Tobago

**Materia prima** Melassa

**Distillazione** Alambiccio a colonna

**Invecchiamento** Blend di rum tra i 3 ed i 5 anni in botti ex-Bourbon per bilanciarne la struttura. Successivamente in botti ex-Madeira per armonizzare i sapori e apportare densità e carattere aromatico, per poi essere portato in Château du Breuil e affinato in botti ex-Calvados.

**Distilleria** Trinidad è prodotto da Angostura, unica distilleria dell'isola, che cominciò con la produzione dei suoi primi bitter nel 1824 in Venezuela per poi trasferirsi nel 1875, dove tutt'oggi produce una gamma più ampia di prodotti tra i quali eccellenti Rum.

**Gradazione alcolica** 41% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra brillante.

**Profumo** Delicati sentori di tabacco, cacao e cocco deliziano a primo impatto, seguiti da vaniglia e frutta tropicale.

**Sapore** Al palato offre un fresco sentore di frutta esotica e di agrumi, in particolare di arancia caramellata. Finale inizialmente corto ma in continua evoluzione.



## SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO

