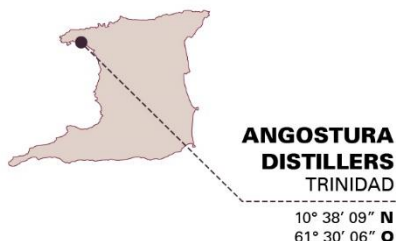




## RUM EXPLORER TRINIDAD



**Rum Explorer** è un progetto internazionale dedito alla selezione di botti esclusive, creato da Château du Breuil, azienda di larga fama per la produzione di Calvados di altissima qualità.

**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.



### TIPOLOGIA

Rum



### ZONA PRODUTTIVA

Trinidad e Tobago



### MATERIA PRIMA

Melassa



### DISTILLAZIONE

Alambicco 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



### GRADAZIONE ALCOLICA

41% Alc. /Vol.



### 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

All'inizio corto ma con un'evoluzione continua