



ACQUISTATO IL

Rum Quorhum 12 Años Solera

Il suo segreto sono le materie prime eccellenti



Svinando[®]

La sede della distilleria è a Santo Domingo. L'obiettivo è quello di produrre solo eccellenza, grazie a processi strettamente artigianali ma utilizzando materie prime pregiate e accuratamente selezionate. I rum della linea Quorhum, per esempio, sono prodotti utilizzando succo di canna da zucchero. Una scelta piuttosto insolita per un rum cubano di stile spagnolo. Altra particolarità di questi Rum è che sono tutti invecchiati con il tradizionale metodo solera. Il Quorhum 12 - Old Vintage Rum, in particolare, è un distillato piacevolmente versatile e accattivante, adatto anche alla miscelazione per dar vita a cocktail con carattere e personalità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Repubblica Dominicana

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio liscio - on the rock's - miscelato

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821