



ACQUISTATO IL .....

## Rum Zacapa Solera Gran Reserva

### Maturato in botti di Bourbon e Sherry



Zacapa è il rum simbolo del Guatemala, prodotto a Quetzaltenango, dove la famiglia Botran fondò l'azienda con l'intento di dar vita ai primi rum invecchiati. Quello proposto qui, il 23 Anni, ha una particolarità. Rispetto a tutti gli altri Rum prodotti a partire dalla melassa, questo nasce solo dal succo della canna da zucchero, il miele vergine, come viene chiamato in Guatemala. Per il processo di fermentazione si utilizza un lievito estratto dall'ananas che garantisce al distillato finale un gusto inconfondibile. Per l'invecchiamento, con il metodo Solera, occorre attendere almeno 23 anni. La maturazione avviene in botti di rovere, utilizzate prima per produrre Bourbon e Sherry. Colore giallo ambrato intenso, al naso rivela sentori di frutta esotica matura, fiori, crema e perfino una lieve sensazione di spezie dolci. In bocca è ricco e complesso, dolcemente cremoso, con un bel finale che richiama la vaniglia e il cocco che gli derivano direttamente dal lungo affinamento in botte.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	
<b>Esposizione</b>	
<b>Allevamento</b>	
<b>Densità imp.</b>	
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Rum
<b>Provenienza</b>	Guatemala
<b>Uve</b>	
<b>Gradazione</b>	40% vol
<b>Temp. Servizio</b>	Liscio, con ghiaccio oppure in cocktail
<b>Quando Berlo</b>	After lunch/dinner, meditazione, cocktail
<b>Abbinamento</b>	
<b>Vinificazione</b>	
<b>Sensazioni</b>	In un ottimo equilibrio tra dolce e speziato, presenta note di frutta secca, rovere dolce e cioccolato fondente alla ciliegia

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821