ACQUISTATO IL .....

The Demon's Share Rum "La Reserva del Diablo"

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Panama
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	liscio - on the rock's - miscelato
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

Minimo 6 anni di maturazione in barili di rovere americano

Gli amanti dei distillati lo sanno bene. Durante il processo di maturazione in legno, una piccola parte di alcol evapora sempre. E' la "parte degli angeli", una sorta di tributo che ogni buon distillatore è felice di condividere con il cielo. A Panama, però, la parte di alcol evaporata naturalmente non viene definita "Angel's Share", ma "The Demon's Share", ossia la parte del diavolo. E a questo ineludibile fenomeno è dedicato questo pregiato Rum panamense, La Reserva del Diablo. Invecchiamento di mnimo 6 anni in barili di rovere americano carbonizzati, questo rum si presenta di un intenso colore ambra intenso, con riflessi dorati. Al naso, note dolci di vaniglia, poi agrumi, mela verde e legno. In bocca, invece, è morbido e rotondo, con spezie dolci, note di agrumi, legno e cuoio. Tutt'altro che malefico, questo distillato si rivela godibilissimo in più d'una occasione. Perfetto da bere liscio, può anche regalare importanti soddisfazioni se utilizzato per miscelare cocktail raffinati.

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