ACQUISTATO IL .....

Rum Zacapa "Centenario 23 La Doma"



Da una miscela di Rum, conservati in botti di legno per un periodo compreso tra i 6 e i 24 anni ad elaborato con il metodo Solera

Questo Centenario 23 La Doma è un'edizione speciale. Un Rum pregiato, ottenuto da una miscela di Rum Zacapa conservati in botti di legno per un periodo compreso tra i 6 e i 24 anni, con una finitura in botti precedentemente contenenti whisky americano. La vera particolarità di questo interessante distillato guatemalteco, però, è l'origine degli spiriti che sono ottenuti dalla fermentazione e distillazione di purissimo succo di canna da zucchero, il cosiddetto "miel virgen" e non da semplice melassa. Ma anche la particolare lavorazione secondo il Metodo Solera, grazie al quale piccole percentuali di Rum di diverse annate si mischiano dando vita a un distillato di grande complessità. Colore ambrato brillante, al naso le sensazioni più nitide sono quelle di caramello, vaniglia e burro d'arachidi. Solo in un secondo momento, e dopo che il distillato si è ossigenato per bene, compaiono note seducenti di spezie come la noce moscata, i chiodi di garofano e il pepe bianco. In bocca, invece, è subito caldo e morbido, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Guatemala
Uve	
Gradazione	45% vol
Temp. Servizio	Liscio o con ghiaccio
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	La Doma o The Taming Cask è un Blend di Rum invecchiati dai 6 ai 24 anni, con un passaggio addizionale in botti di Ex-American Whiskey. Queste botti domano (tame) il carattere selvaggio di Zacapa, forgiato a partire dal Miel Virgen e non dalla melassa. Il risultato sono note di miele e di zucchero di canna accompagnate da note tropicali di ananas e banana. Al palato risulta fruttato con note di vaniglia.

© 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