



ACQUISTATO IL

Eminente Rum Reserva Aged 7 Years



Svinando

Da un sapiente abbinamento di aguardientes invecchiate e rum leggeri. Complessità e forza

Eminente è un nuovo rum cubano che va ad arricchire il già ampio portafoglio della multinazionale francese del lusso LVMH. Originario di quella che i locali chiamano "Isla del Cocodrilo", per via della forma simile a quella del grande rettile, è stato ideato da César Martí, il più giovane Maestro Ronero cubano. Eminente è un rum ricco e corposo che trae ispirazione dall'acquavite cubana di canna da zucchero ("aguardiente") del XIX secolo. Nasce, infatti, da un sapiente abbinamento di aguardientes invecchiate e rum leggeri. Le prime donano complessità e profondità di aromi, mentre il rum aggiunge vitalità e forza. Nella Reserva la percentuale delle acquavite invecchiate raggiunge il 70%, delineando nuovi standard qualitativi tra i rum cubani. Da sorseggiare da solo, on the rocks o all'interno di un cocktail, Eminente Reserva rappresenta il perfetto compromesso tra gioventù e maturità. Intenso e delicato al naso, corposo e incredibilmente profondo in bocca, dove rivela sentori vanigliati, torbati e di caffè, oltre a una interessante nota di canna da zucchero non raffinata.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Cuba

Uve

Gradazione 41.3% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

Si tratta di un Rum invecchiato 7 anni in botti di rovere Ex Bourbon, realizzato con il 70% di aguardientes (l'acqua ardente) capace di conferire al distillato note aromatiche di grande complessità. Il Mastro Ronero è Cesar Martí, il più giovane ma anche il più accreditato ideatore del distillato cubano, una vera "Eminenza" a livello internazionale della creazione di Rum.