ACQUISTATO IL .....

Eminente Rum Reserva Aged 7 Years



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 Martì, il più giovane ma anche il più accreditato ideatore del distillato cubano, una vera "Eminenza" a livello internazionale della creazione di Rum.

© 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