ACQUISTATO IL .....

Rum Mauricia Heritage Réserve



Di un colore ambra brillante, è rotondo e caldo. Note di miele, frutta esotica essiccata e vaniglia,

Château de la Villebague, nel distretto di Pamplemousses, è il primo zuccherificio dell'Isola di Mauritius, costruito nel 1740. E poco dopo al suo fianco nacque la prima distilleria di Rum dell'Isola. Oggi il Domaine è di proprieta della famiglia Harel, fondatrice del gruppo Grays, azienda famigliare, quotata in borsa, e considerata portabandiera della distillazione sull'Isola Mauritius. Al gruppo appartiene anche Mauricia, Rum prodotto con il 100% di succo fresco di canna da zucchero. Domaine Mauricia conta ad oggi 6.000 ettari di canna da zucchero che viene raccolta e portata in distilleria entro tre ore. Qui viene macinata per raccogliere il succo e dare inizio al processo di lavorazione. Il succo fresco viene fatto fermentare per circa 30 ore, e il mosto ottenuto viene fatto distillare a 94 gradi in un alambicco continuo. Dagli scarti, dalla fibra esausta, si produce invece elettricità, e oggi Grays produce in questo modo circa il 20% della fornitura elettrica dell'Isola Mauritius. Heritage è un Rum di un colore ambra brillante, rotondo e caldo. Note di miele, frutta esotica essiccata e vaniglia sposano quelle di cioccolato amaro e scorza d'arancio. In bocca, invece, tutto si gioca sulla contrapposizione di richiami di liquirizia con sentori freschi e lievemente minerali. Il finale è lungo, rotondo e speziato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Mauritius
Uve	
Gradazione	45% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Il Mauricia Rum Heritage è un rum di un colore ambra brillante che si presenta rotondo e caldo al naso. Note di miele, frutta esotica essiccata e vaniglia sposano in perfetto equilibrio le note di cioccolato amaro e scorza d'arancio. In bocca le note leggermente legnose che richiamano la liquirizia sono ben bilanciate da sentori freschi e lievemente minerali. Il finale è piuttosto lungo, rotondo e speziato.

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