



ACQUISTATO IL

Rum Colombiano "Reserva Familiar" La Hechicera



Intrigante Rum Colombiano, frutto di un blend di diversi distillati, invecchiati, tra i 12 e i 21 anni,

con il Metodo Solera

Il Rum Solera 21 di La Hechicera è un prodotto sorprendente. Questa etichetta, prodotta solo da pochi anni in Colombia dalla famiglia Riascos, è il risultato di un blend di diversi Rum invecchiati con il Metodo Solera. Dunque, al termine del processo di distillazione, i Rum vengono messi in botti dove maturano per un periodo che varia tra i 12 e i 21 anni. In questo caso i fusti sono stati precedentemente usati per la produzione di Bourbon. Nasce così una bottiglia perfetta da gustare come un distillato da meditazione. Colore ambrato, questo Rum si fa apprezzare per le interessanti note speziate che si alternano con il caffè, oltre a sfumature fruttate e di cioccolato. In bocca il sorso è ampio e appagante, con una buona intensità e struttura, ma soprattutto una notevole coerenza tra naso e bocca.

Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Colombia

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Da meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

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