



ACQUISTATO IL

Rum Colombiano "Reserva Familiar" La Hechicera





La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Rum

Provenienza Colombia

Uve

Gradazione 40% vol **Temp. Servizio** Ambiente

Quando Berlo Da meditazione

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

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

- an il Matada Calara

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.