ACQUISTATO IL .....

Rum Zacapa Sistema Solera "La Pasión"



Rum guatemalteco invecchiato con il Metodo Solera. Da gustare liscio o con un goccio d'acqua

Zacapa Solera La Pàsion è un rum guatemalteco frutto della crativtà della Master Blender Lorena Vázquez. Un'edizione limitata che rappresenta il fiore all'occhiello della collezione Zacapa, nasce da un processo di invecchiamento unico e sapiente. Stiamo parlando del Metodo Solera, un metodo di invecchiamento che prevede l'utilizzo di botti diverse, ognuna con la sua storia e il suo carattere. Rum di età compresa tra i 6 e i 24 anni riposano in botti che hanno precedentemente contenuto whisky americano, sherry e vini Pedro Ximenez, creando un blend complesso e affascinante. Colore ambra intenso e luminoso con riflessi rubino, al naso offre un profumo vivace e goloso che cattura i sensi con note di prugne secche, datteri, caffè in grani, vaniglia, cioccolato e noci tostate. In bocca, invece, conquista con un corpo vellutato e morbido, regalando un'esplosione di dolcezza bilanciata da una piacevole secchezza. La persistenza tostata è lunghissima e invita a un altro sorso. Perfetto da gustare liscio a temperatura ambiente. O con un goccio d'acqua, per esaltarne i profumi. Ideale per i momenti di meditazione e relax.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rum
Provenienza	Guatemala
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	liscio o con cubo di ghiaccio gigante.
Quando Berlo	After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Colore: Mogano con accenni dorati. Palato: Prugne, uvetta, datteri e caffè. Olfatto: Dolcezza, vaniglia, cioccolato, frutta secca

© 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