



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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821