

RHUM ABUELO 15 ANS FINITION FUT DE PORTO TAWNY 40 °C 70 CL

nez sur des notes fruitées la cerise, le sherry, pruneau, caramel, et des notes de tabac apparaissent. La bouche est gourmande, ronde, boisée avec des



Référence : 596209

Prix : 85.30 €

Descriptif :

RHUM ABUELO 15 ANS FINITION FUT DE PORTO TAWNY 40 °C 70 CL

La distillerie appartient à la Famille VARELA HERMANOS (3 ème génération) et fut créée en 1908. C'est la plus grande distillerie du Pays, qui fait travailler un nombre important de Panaméens dont les habitants de la ville de Pesé car les cannes à sucre sont toujours coupées à la main(aux alentours de 1000 hectares de superficie à couper) . Elles sont ramassées à la saison sèche car c'est le moment où elles terminent leur croissance et possèdent le maximum de sucre. La Distillerie possède des alambics à colonne de dernière génération et font des élevages en petits fûts de chêne blancs Américains ayant contenu du bourbon, en méthode 'Solera'.

notes de dégustation :

On découvre un nez sur des notes fruitées la cerise, le sherry, pruneau, caramel, et des notes de tabac apparaissent. La bouche est gourmande, ronde, boisée avec des notes de fruits noirs, en rétro olfaction s'ouvrent des notes de noix, chocolat amer, la finale est fruitée, très longue, dominant sur les fruits mûrs, le sherry, et le pruneau.

Origine : Amérique du Nord, Panana, livré en étui , rhum de fin de repas, de dégustation, 40°C , 70 cl

.

[Lien vers la fiche du produit](#)