DRINKS.

Pampero Especial Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100288
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	Ocumare, Miranda
Embouteilleur	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marque	Pampero
Type	Rhum de mélasse
L'âge	2-4 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Un rhum épicé-sucré avec des arômes d'amandes, de miel, de prune et de sucre candi. Finale: longue et sucrée, dans laquelle les arômes d'orange prédominent.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué à partir de trois rhums millésimés, qui ont été conservés en fûts de chêne pendant 2, 3 et 4 ans respectivement
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2013: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du

	REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant

Description

Ron Pampero, le premier rhum du Venezuela à être officiellement enregistré par le gouvernement comme "Añejo", est l'un des distillats de mélasse les plus connus du pays. Tout a commencé en 1938 avec le fils d'un pêcheur, Alejandro Hernández. Alejandro a commencé à distiller de l’eau-de-vie de canne à sucre sur l'île caribéenne de Margarita (devenue célèbre grâce à une chanson de Madonna). Pour ce faire, il utilisait uniquement de la canne à sucre qui était récoltée pendant la chaude et humide saison des pluies. Le résultat était un rhum particulièrement doux, qui était ensuite stocké en fûts de chêne pendant plusieurs années. Industrias Pamperos, qui appartient aujourd'hui à Diageo, se consacre exclusivement au rhum affiné. Aujourd'hui, ses assemblages sont exportés dans le monde entier et ont reçu de nombreux prix internationaux. Le logo représente un cavalier sur un cheval blanc, faisant référence aux Pamperos, les homologues vénézuéliens des cow-boys américains et des Gauchos argentins. D'où le surnom du rhum, rhum Pampero, qui est aussi appelé "Caballito frenao" dans le pays d'origine.