

DRINKS.

La Hechicera Fine Aged Colombian Rum 70cl Set avec verre



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407105
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Colombie
Région	Departamento Atlántico
Embouteilleur	Casa Santana Ron y Licores S.A.S., Zona Franca, Bodega 8, Módulo 7, Barranquilla, Kolumbien
Marque	La Hechicera
Type	Rhum brun
L'âge	>12 ans
L'usage	pur ou sur des glaçons
Dégustation	Nez: avec un parfum de caramel et de zestes d'orange. Palais: caractérisé par un boisé marquant, ainsi que par des notes de tabac et de café torréfié.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de différents rhums de 12 à 21 ans d'âge; maturation selon le procédé Solera; sans additifs ni sucre
Honneurs	The Spirits Business (The Rum Masters) 2016: Mention The Spirits Business (The Spirits Masters) 2015: Mention San Francisco World Spirits Competition 2015: Double-Or The Spirits Business (The Rum Masters) 2014: Or International Spirits



Challenge 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

L'emballage im Set mit einem Glas

Description

Le rhum La Hechicera vient des Caraïbes du sud de la Colombie. Il s'agit d'un assemblage d'eaux-de-vie de canne à sucre de 12 à 21 ans d'âge. Elles ont toutes mûri selon le procédé Solera dans des fûts de chêne américain typiques. C'est la famille Riascos, présente dans le commerce du rhum depuis trois générations, qui rend cela possible grâce à son dévouement. Il y a de nombreuses années, la famille s'est installée dans la mégapole de Barranquilla, située entre le fleuve Río Magdalena, le paysage vert tropical et la côte caraïbe. Elle a rempli sa bodega (= entrepôt) de fûts de rhum jusqu'au plafond. Le maître-assembleur Giraldo Mituoka Kagana, pour sa part, combine les influences cubaines, japonaises et colombiennes grâce à son flair pour le rhum, afin de superviser la maturation et l'assemblage de La Hechicera. Le résultat est un rhum au fort parfum de caramel et de zestes d'orange et au profil gustatif rempli de caractère avec des notes de bois, de tabac et de café. Soit dit en passant, le nom est dérivé du mot espagnol "sorcière".