DRINKS.

Diplomatico Rhum Single Vintage 2007 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500567
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	Lara
Embouteilleur	Destilerias Unidas S.A, Highway Barquisimeto-Acarigua, Km 44, Industrial Plant. Sector La Miel. Lara. CP 3015, Venezuela
Marque	Diplomatico
Туре	Rhum Brun
L'âge	13 ans
L'usage	pur
Dégustation	avec des notes de vanille, de café, de chocolat, de bois, de fruits rouges
	mûrs et d'épices.
Désignation commerciale	Rhum
_	<u> </u>
commerciale	Rhum Distillé dans des alambics, vieilli pendant 12 ans dans des fûts de bourbon et de Whisky Single Malt et terminé pendant un an dans des fûts



Description

Ron Diplomático est le rhum du Venezuela. La mélasse et le miel de canne à sucre sont utilisés pour la production, et les moûts sont fermentés pendant un à deux jours en utilisant la souche de levure propre à l'entreprise. Selon le type de rhum à produire, la distillation s'effectue dans des alambics à colonne, des marmites ou des alambics à pot. Les fûts de bourbon, les fûts de whisky de malt et les fûts de sherry attendent ensuite d'être remplis dans les entrepôts. Enfin, Tito Cordero est chargé d'assembler le contenu du tonneau en un ensemble harmonieux. Les rhums Diplomático sont distribués dans le monde entier et sont disponibles dans de nombreuses versions différentes. Les Single Vintages font partie de la gamme Prestige de la société : ils ont été distillés dans des alambics à repasse l'année indiquée et ont ensuite reposé pendant douze ans dans des fûts de bourbon et de single malt. Après avoir été mélangé à partir des différents fûts, le rhum a mûri pendant 12 mois supplémentaires dans des fûts de sherry. En raison de la constance du processus de production, les rhums millésimés sont très semblables les uns aux autres, mais présentent des nuances uniques d'une année à l'autre. L'édition 2007 rappelle la vanille, le café, le chocolat, le bois, les fruits rouges mûrs et les épices.