DRINKS.

Zafra 30 Años Master Series Limited Edition 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700652
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Embouteilleur	Dana Wine & Spirits Importers, 11980 SW 144th Ct Suite 201, Miami FL, 33186, USA
Marque	Zafra
Туре	Rhum de mélasse
L'âge	30 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: odeurs de fruits noirs, de vanille Bourbon, de caramel et de chêne. Bouche: caractérisée par le bois et la vanille, mais aussi par des arômes de miel et de bourbon. Finale: très longue.
Désignation commerciale	Bourbon, de caramel et de chêne. Bouche: caractérisée par le bois et la vanille, mais aussi par des arômes de miel et de bourbon. Finale: très
Désignation	Bourbon, de caramel et de chêne. Bouche: caractérisée par le bois et la vanille, mais aussi par des arômes de miel et de bourbon. Finale: très longue.
Désignation commerciale	Bourbon, de caramel et de chêne. Bouche: caractérisée par le bois et la vanille, mais aussi par des arômes de miel et de bourbon. Finale: très longue. Rhum Selon le processus continu en «Column Still», édition 2015 en



Description

Zafra signifie «récolte», qui est un élément clé dans le processus de fabrication de chaque rhum. Le rhum à 40% du Panama est basé, comme la plupart des autres spiritueux de son genre, sur la mélasse, qui est un sirop brun foncé formé au cours de la transformation de la canne à sucre. Mais seule une proportion de cette mélasse est utilisée pour des produits aussi luxueux que celui-ci. Bien sûr, le prix est élevé: la Zafra 30 Años Master Series a mûri pendant 30 ans dans d'anciens fûts de bourbon en Amérique centrale - ce qui est très long pour un rhum de climat tropical - et a été mis en bouteille en 2015 avec un total de 6.720 bouteilles. Il est difficile à dire combien d'entre elles sont encore en circulation. Il présente des notes de fruits noirs, de vanille Bourbon, de caramel, de chêne, de miel et de bourbon.