

DRINKS.

Abuelo Centuria Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703804
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Région	Provincia de Herrera
Embouteilleur	Varela Hermanos S.A
Marque	Abuelo
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'âge	jusqu'à 30 ans
L'usage	pur
Dégustation	Goût sucré avec du miel, du sucre, de la vanille et du caramel, ainsi que des notes de cuir, de tabac, d'épices, de bois de chêne, de noisettes et de zeste piquant d'agrumes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de miel de canne à sucre fermenté dans un alambic à colonne; affiné dans d'anciens fûts de bourbon selon le procédé Solera
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
L'emballage	mit Verpackung



Description

La plantation de canne à sucre Hacienda San Isidro, au Panama, a débuté ses activités en 1908. Afin de célébrer plus d'un siècle d'existence, la distillerie attenante a lancé le Ron Abuelo Centuria - de loin le plus ancien embouteillage de la gamme. Le rhum est obtenu à partir de miel de canne à sucre, qui est normalement utilisé pour les eaux-de-vie guatémaltèques. Pour cela, le jus fraîchement pressé est traité jusqu'à l'obtention d'un sirop épais. Le distillat est ensuite affiné dans d'anciens fûts de bourbon selon le procédé Solera, qui permet un assemblage régulier de différents rhums anciens selon un schéma prédéfini. Lorsque le rhum est prélevé dans la rangée inférieure des fûts pour être mis en bouteille, une partie du rhum y a passé 30 ans. Bien sûr, cela est évidemment perceptible. L'édition Centuria propose des notes sucrées et agréables de vanille, de caramel, de miel et de sucre, mais aussi des nuances de tabac, de cuir, d'épices exotiques, d'agrumes, de noisettes et de bois de chêne - comme on pourrait s'y attendre d'un rhum de cette catégorie.