

DRINKS.

Conde de Cuba 3 Años Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704007
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Région	Las Tunas
Embouteilleur	Ferrand Deutschland GmbH, Sundernallee 75, 58636 Iserlohn, Deutschland
Marque	Conde de Cuba
Type	Rhum blanc
L'âge	3 ans
L'usage	pur, sur des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., Cuba Libre)
Dégustation	Des notes de bois de chêne épicé, de zestes d'oranges fruitées et de vanille sucrée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre (variété "Medialuna"); distillé dans des alambics à colonne; vieilli en fûts de chêne
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La rhumerie "The Ron Sevilla Factory" existe depuis 1946 dans la province cubaine orientale de Las Tunas. 25 employés et cinq alambics à colonne en cuivre sont responsables de la production, qui peut atteindre jusqu'à 5 500 bouteilles par jour. La matière première de base de la mélasse est la variété de canne à sucre "Medialuna", que l'on trouve exclusivement à Cuba et qui pousse de manière somptueuse sur les rives du fleuve Sevilla, au sud de l'île. Toutes les installations de production - de la sucrerie à la distillerie, en passant par l'entrepôt de fûts - sont situées sur le terrain de la plantation.

Le rhum Conde de Cuba, de trois ans d'âge, ne cache pas son jeune âge. Au lieu d'une riche couleur caramel (artificielle), il présente des nuances claires, semblables à de la paille, qui confirment l'efficacité des fûts de chêne. L'embouteillage témoigne de la qualité habituelle d'un rhum cubain artisanal. En bouche, on retrouve de légères notes de bois de chêne, de vanille et de zestes d'orange.