

# DRINKS.

## El Ron Prohibido 15 Years Old Solera Finest Blended Mexican Rum Reserva 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800371
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Penjamo, Guadalajara
Embouteilleur	Ron Prohibido S.A. de C.V., Ejército Nacional 373 despacho 202, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520 Ciudad de México, Mexico
Marque	Ron Prohibido
Type	Brauner Rum
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: odeurs de noisettes avec un soupçon de vanille. Bouche: avec des prunes séchées, du miel, du chocolat, du café et du chêne. Finale: longue, avec beaucoup de café.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Stocké dans de vieux fûts de sherry Ximenez.
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2016 - Double-Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Description**

En 1700, des navires espagnols sont arrivés dans les colonies du Nouveau Monde, chargées de produits en provenance d'Espagne. Un produit populaire était le vin doux stocké dans des barils, qui ont ensuite été vidés après leur utilisation. Ces barils vides ont été remplis de Chinguirito, le rhum produit au Mexique et expédié en Espagne, absorbant ainsi les arômes de bois et les arômes des barils, ce qui lui a donné des caractéristiques très particulières. Le produit résultant est devenu très populaire en Espagne et les producteurs locaux ont vu cela comme une menace pour la vente de leurs produits. Par conséquent, le roi d'Espagne a interdit la production de ce rhum dans le Nouveau Monde. Chinguirito était également connu sous le nom d'Habanero, car la dernière étape sur le chemin du retour de l'Espagne depuis le Nouveau Monde était Habana, à Cuba, c'est-à-dire La Havane. Le rhum El Ron Prohibido 15 ans d'âge repose ensuite selon la méthode «Solera», dans laquelle le rhum le plus ancien contenu dans l'assemblage a mûri pendant 15 ans. Embouteillé dans une bouteille élégante et traditionnelle, il doit être servi pur pour que les notes sucrées et amères puissent se déployer.