DRINKS.

Ron Millonario XO Magnum 150cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800836	
Alcool	40%	
Contenu	150cl	
Pays	Pérou	
Région	Bogota	
Embouteilleur	Aromas Peruanos, Av. Guardian Civil 856, San Isidro 15036, Peru	
Marque	Ron Millonario	
Туре	Rhum de mélasse	
L'âge	Jusqu'à 20 ans	
L'usage	Pur	
Dégustation	Très sucré, légèrement fumé. Avec du miel, de la vanille, du cuir vieilli, du tabac et des fruits secs.	
Désignation commerciale	Rhum	
Détails	Rhum de mélasse produit selon le processus Solera, distillé en colonnes, stocké dans des fûts de chêne blanc américain et slovaque.	
Détails Honneurs	processus Solera, distillé en colonnes, stocké dans des fûts de chêne blanc	
	processus Solera, distillé en colonnes, stocké dans des fûts de chêne blanc américain et slovaque. Or - ISW 2013 (International Spirit	



L'emballage	mit Verpackung	

Description

En 1904, un petit moulin à sucre a été construit par les fermiers de la Hacienda Agricola de Chiclayo, dans le nord du Pérou, entre la mer et les montagnes, afin d'extraire le sucre de la canne à sucre de qualité exceptionnellement élevée. Bien sûr, les habitants de la ferme utilisaient la mélasse restante pour distiller une eau-de-vie avec des moyens relativement primitifs, le prédécesseur du Ron Millionario. En 1922, Rolando Piera de Castillo a repris l'hacienda. Après le retour de son fils de ses études de chimie à Londres, une rectifieuse à cylindres fut achetée et envoyée de Londres au Pérou. Et un alambic écossais en colonnes faisait aussi partie de la livraison, en vue de la production du Ron Millionario. En 1950, la marque put commercialiser son premier rhum. En 2004, le vigneron italien Fabio Rossi a repris la marque et la distillerie, qui produit jusqu'à présent le Ron Millionario, fermenté avec sa propre levure et fabriqué selon un procédé de distillation très lent. Le rhum mûrit ensuite dans des fûts de chêne américain et slovaque. Le Ron Millionario du Pérou a reçu, plusieurs fois, les récompenses les plus élevées qu'un rhum peut recevoir, incluant deux fois le titre de "Rum No.1".