

# DRINKS.

## Flor de Caña Rum Centenario 14 ans 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802140
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Nicaragua
Embouteilleur	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marque	Flor de Cana
Type	Rhum brun
L'âge	14 ans
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes épicés avec des notes de caramel et de café. En bouche, cela se confirme et se complète par des notes de noix. Finale longue.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	14 ans de vieillissement en vieux fûts de bourbon
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Flor de Caña (qui signifie en espagnol "fleur de canne à sucre") est le spiritueux le plus populaire du

Nicaragua et est omniprésent dans les petites et grandes fêtes. Mais le rhum a également pu se forger une réputation respectable en dehors des frontières nationales - il domine le marché d'Amérique centrale depuis de nombreuses décennies et attire de plus en plus l'attention des nations lointaines grâce à des commentaires positifs et des distinctions. A la fin du 19e siècle, la famille Pellas a fait aménager de vastes champs de canne à sucre devant le décor spectaculaire du volcan San Cristóbal en activité permanente et a établi la tradition de célébrer la fin de chaque saison de récolte avec quelques fûts de rhum vieillis et distillés par ses soins. En 1937, les premières variétés de rhum ont été lancées sur le marché national et deux décennies plus tard, l'entreprise a commencé à exporter vers les autres pays d'Amérique centrale. La famille est à la tête de l'entreprise depuis cinq générations. Malgré le climat tropical et la forte évaporation, le rhum peut vieillir longtemps sans problème, car les fûts de bourbon sont scellés avec des fibres de plantain - ce procédé "Slow-Aged" confère à Flor de Caña son arôme caractéristique. Le 14 Years Centenario a été distillé à travers plusieurs colonnes, ce qui donne des distillats assez légers. Il a ensuite été stocké pendant 14 ans dans de vieux fûts de bourbon, ce qui lui confère la complexité d'un très vieux rhum.