

# DRINKS.

## Atlantico Platino Rum 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	AP0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Domaine Select Wine & Spirits LLC, 105 Madison Ave 13 floor, New York 10016, USA
Marque	Atlantico
Type	Rhum Agricole
L'âge	>1 an
L'usage	pur, on the rocks ou pour des cocktails
Dégustation	goût clair avec un soupçon d'épices, de vanille et d'agrumes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Stockage en fûts de chêne américain, finition en fûts Tempranillo
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



### Description

La marque Atlantico n'a pas besoin d'histoires de fond romantiques, de légendes aventureuses des époques lointaines, ni de design sophistiqué pour convaincre sa clientèle. Au lieu de cela, il est très important d'expliquer aux consommateurs ce que contient le liquide. En effet, le rhum Atlantico est très spécial à cet égard, car il combine, dans un assemblage, du rhum Agricole et du rhum de mélasse. Les rhums continuent à mûrir selon le processus Solera, dans lequel un assemblage de plusieurs barils est l'objectif principal. Ron Atlantico a été fondée en 2008 en République Dominicaine et a réussi à s'établir dans le segment premium en un court laps de temps. En 2011, la marque a conclu un partenariat avec Enrique Iglesias: la pop star agit depuis lors comme le visage commercial de Ron Atlantico et a également acquis des actions dans la société. La version Platino est un rhum agricole, car la matière première pour la fermentation et la distillation est le jus de canne à sucre fraîchement pressé. Le distillat est ensuite stocké pendant plus d'un an dans des fûts de chêne blancs américains, avant d'être transféré dans des fûts de Tempranillo espagnols pour la finition. Le résultat est un rhum blanc à plusieurs facettes: le profil clair et doux est épicé de manière harmonieuse avec un soupçon de douceur.