DRINKS.

Dictador 20 Years Solera Icon Reserve Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RDIS0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Colombie
Région	Carthagène des Indes
Embouteilleur	Destileria Colombiana Ltd (Dictador), Via Mamonal 3-122, Sect. Albornoz, Cartagena de Indias, Colombia
Marque	Dictador
Type	Rhum Brun
L'âge	environ 20 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: odeurs de caramel mou, de vanille, de miel, de graines séchées, de café torréfié et de chêne. Bouche: le caramel, la vanille, le cacao et le miel apparaissent.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé dans des alambics Column-Stills et Pot-Stills, mûrit selon le procédé Solera.
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2013: Or // New York Wine and Spirits Competition 2012: Or // San Francisco World Spirits Competition 2012: Double-Or
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas

Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	ohne Verpackung

Description

La distillerie Columbiana a été fondée en 1913 par Don Julio Arango y Parra. Le nom est une sorte d'hommage à Severo Arango y Ferro, un envoyé espagnol du XVIIIe siècle qui distillait lui-même du rhum et était surnommé "Dictador" en raison de son statut social et de son caractère sévère. Le "Dictador Solera 20 Years" se compose d'un dérivé de canne à sucre sirupeux appelé Virgin Sugar Cane Honey, qui est obtenu par chauffage et filtration du jus du premier pressurage. Habituellement, les rhums guatémaltèques sont connus pour être à base de miel de canne à sucre. Après fermentation, la distillation a lieu en partie dans des alambics en cuivre et en partie dans des colonnes en acier inoxydable. Le rhum est ensuite vieilli pendant 20 ans selon le procédé Solera dans des fûts de chêne usagés.