

DRINKS.

Flor de Caña Rum Centenario 12 Ans 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RFCY1000
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Nicaragua
Embouteilleur	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marque	Flor de Cana
Type	Rhum de mélasse
L'âge	12 ans
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Bouche: nougat, beurre d'amande, miel et sherry se déploient. Finale: avec du poivre, du caramel et du chêne calciné.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Quintuple distillation dans des alambics modernes Columns-Stills (distillation en continu), les appareils de distillation sont entièrement exploités avec de l'énergie renouvelable, vieillissement selon le processus "Slow Aged".
Honneurs	Madrid Rum Festival 2017: ArgentSan Francisco World Spirits Competition 2016: OrMadrid Rum Festival 2015: BronzeSan Francisco World Spirits Competition 2015: ArgentMadrid Rum



Festival 2014: Argent

Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im Umkarton

Description

Flor de Caña ("fleur de canne à sucre" en espagnol) est le spiritueux le plus populaire au Nicaragua, omniprésent dans les petites et grandes fêtes. Mais le rhum a également acquis une réputation tout à fait respectable en dehors des frontières nationales - il est leader sur le marché centraméricain depuis plusieurs décennies et attire de plus en plus d'attention dans les pays lointains, grâce notamment à des récompenses dans les concours internationaux. À la fin du XIXe siècle, la famille Pellas a commencé à cultiver de grands champs de canne à sucre dans le spectaculaire décor 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 rhums mûrs distillés maison. En 1937, les premières variétés de rhum sont arrivées sur le marché du Nicaragua et deux décennies plus tard, les exportations vers le reste de l'Amérique centrale ont débuté. C'est désormais la cinquième génération qui est à la tête de l'entreprise. Malgré le climat tropical et la forte évaporation, le rhum peut mûrir longtemps sans aucun problème, car les fûts de bourbon sont scellés avec des fibres de plantain - ce processus, appelé " Slow Aged ", donne à Flor de Caña son goût caractéristique.