

Dos Maderas

DOS MADERAS DOUBLE AGED RUM ATLANTIC

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Guyana, Barbados e Spagna (Jerez de la Frontera)

Materia prima Rum di melassa provenienti da Barbados e Guyana

Distillazione La distillazione viene effettuata in alambicchi a 65° per l'ottenimento di eccellenti acquaviti.

Invecchiamento Blend di Rum di 5 anni di Guyana e di Rum di 5 anni di Barbados. Il blend viene trasferito a Williams & Humbert a Jerez, dove avviene un ulteriore invecchiamento di un anno in vecchie botti di Sherry Pedro Ximenez.

Gradazione alcolica 37,5 Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato, limpido e brillante con riflessi di oro antico.

Profumo Emergono attraenti aromi di pasticceria che si mescolano con intense note di rovere e spezie. Sullo sfondo si avvertono ricordi di vaniglia, miele, caramello e noci tostate.

Sapore Elegante, setoso e morbido, con note di rovere, spezie, vaniglia, miele, caramello e noci tostate ad accompagnare il sorso. Nel finale emerge un sottile rimando all'uva passa, tipico dell'invecchiamento in botti ex Pedro Ximenez.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1877



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA
E CRIADERA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA E DISCONTINUA

