

Dos Maderas

DOS MADERAS DOUBLE AGED RUM LUXUS

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Caraibi 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 Dieci anni ai Caraibi (Guyana e Barbados) e successivamente viene trasferito alla Williams & Humbert a Jerez (Spagna), dove avviene il suo ultimo periodo di invecchiamento con il metodo Solera per 5 anni in botti di rovere americana che in precedenza contenevano Don Guido.

Gradazione alcolica 40 Alc. /Vol.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Note dolci di uva passa e fichi secchi, accompagnate da sentori di miele, frutta caramellata e fave di cacao.

Sapore Vellutato al palato con un finale lungo e intenso.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1877



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA
E CRIADERA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA E DISCONTINUA

