



DOS MADERAS

Schede tecniche



Dos Maderas

DOS MADERAS ORIGEN THAILAND

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Thailandia e Spagna (Jerez de la Frontera)

Materia prima Blend di Rum provenienti dalla Thailandia

Invecchiamento Doppi invecchiamento: per 12 anni in botti ex-Bourbon in Thailandia e per 6 mesi in botti secolari ex-Sherry Oloroso in Spagna, a Jerez de la Frontera, presso Williams & Humbert

Gradazione alcolica 47 Alc. /Vol.

Note Dos Maderas Origen è una serie di edizioni limitate annuali. I rum più pregiati al mondo vengono portati presso Williams & Humbert per un'ulteriore maturazione nelle botti secolari della Bodega.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido e brillante, di colore mogano con riflessi iodati e oro antico.

Profumo Intenso e complesso al naso, con un carattere dolce che richiama il caramello bruciato, il toffee, il caffè, le mandorle tostate e le spezie, su uno sfondo di legno e vaniglia, con accenni di cioccolato fondente e cocco. Agitando delicatamente il bicchiere emergono sottili note agrumate, in particolare di kimchi e scorza d'arancia, con un finale con un tocco iodato.

Sapore Morbido, untuoso e caldo all'ingresso, con grande corpo e intensità aromatica che persiste a lungo sul palato. Il finale richiama il legno tostato, mentre la sensazione retro-nasale riporta note di caramello tostato, caffè, cioccolato e cocco.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1877



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA E DISCONTINUA



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



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



Dos Maderas

DOS MADERAS DOUBLE AGED RUM 5+3 AÑOS

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 5 anni ai Caraibi (Guyana e Barbados) in botti di Bourbon e successivamente viene trasferito alla Williams & Humbert a Jerez (Spagna), dove avviene il suo ultimo periodo di invecchiamento per altri 3 anni in botti di Sherry Dos Cortados (Paolo Cortado).

Gradazione alcolica 37,5 Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra.

Profumo Dolce e intrigante, invita ad un assaggio ricco e pieno di profumi.

Sapore Morbido.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1877



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA
E CRIADERA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA E DISCONTINUA



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S. p. a.


MERE GALLI
Wines

powered by

 GRUPPO MERE GALLI

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



Dos Maderas

DOS MADERAS TRIPLE AGED RUM 5+5 AÑOS

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 5 anni ai Caraibi (Guyana e Barbados) in botti di Bourbon e successivamente trasferito in Williams & Humbert a Jerez (Spagna), dove avviene il suo secondo periodo di invecchiamento per altri 3 anni in botti di Sherry Dos Cortados (Paolo Cortado) e 2 anni in botti di PX 20 años Don Guido.

Gradazione alcolica 40 Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro

Profumo Sentori di vaniglia e frutta che predominano su tutto

Sapore Caldo e pieno, con sapori che richiamano l'uva passa e i fichi secchi. È vellutato, con un finale lungo e gradevole



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1877



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA
E CRIADERA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA E DISCONTINUA



Dos Maderas

DOS MADERAS SELECCIÓN TRIPLE AGED RUM

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 Blend dei migliori Ron di Barbados e Guyana invecchiati 10 anni in botti ex-Bourbon e blend delle migliori botti di Ron Dos Maderas PX 5+5.

Gradazione alcolica 42 Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro

Profumo Evidenti aromi di sherry ed in particolare del dolce Pedro Ximenez, caratteristico del Ron Dos Maderas PX 5+5

Sapore Una prima sensazione di un ron rotondo e secco, poi iniziano ad emergere le sottili note di morbidezza e dolcezza delle botti di Pedro Ximenez lasciando un piacevole retrogusto medio dolce



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1877



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA
E CRIADERA



METODO DI DISTILLAZIONE | CONTINUA E DISCONTINUA



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S. p. a.


MERE GALLI
Wines

powered by

 GRUPPO MERE GALLI