

# DRINKS.

## Ron Cihuatán Obsidiana Rum 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407145
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	El Salvador
Région	Departamento San Salvador
Embouteilleur	Licorera Cihuatán, Ave. La Capilla #219, Col San Benito San Salvador, El Salvador
Marque	Cihuatán
Type	Rhum brun
L'âge	11-14 ans
L'usage	De préférence pur
Dégustation	Goût de jus de canne à sucre frais, de litchi, de cannelle et de noix de cajou.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Composé de trois rhums individuels (11-14 ans d'âge); vieilli en fûts de chêne neufs et dans d'anciens fûts de bourbon
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



## **Description**

Cihuatán est le premier rhum du Salvador, pays d'Amérique centrale, à susciter l'intérêt des buveurs de rhum européens. La Licorera Cihuatán a été inaugurée en 2004, après avoir été pendant longtemps le projet rêvé d'un grand producteur de sucre. Le fait que toutes les étapes de transformation, de la culture de la matière première à la maturation, se déroulent sur le même site permet d'atteindre un niveau élevé de contrôle de qualité, ce qui a clairement un impact sur le produit final.

Le Ron Cihuatán Obsidiana a été proposé exclusivement sur le marché pour le commerce du voyage. Son étiquette artistique, dans les tons terreux, comporte des symboles de la mythologie maya: un alligator, un serpent à deux têtes et un papillon au milieu représentant la déesse Itzpapalotl. Selon la légende, ses ailes étaient faites d'obsidienne noire de verre en roche volcanique, qui est produite par le refroidissement rapide de la lave et son fort degré de polymérisation. La thématique est plutôt logique: Cihuatán, au nord de San Salvador, est connu pour son site de fouilles, et n'est pas si éloigné de la distillerie. Le Ron Cihuatán Obsidiana est composé de trois rhums individuels de onze à quatorze ans d'âge, qui ont mûri dans des fûts vierges, ainsi que dans d'anciens fûts de bourbon en chêne blanc américain. La maître-assembleuse Gabriela Ayala est responsable de la sélection des rhums. Elle a créé un produit au goût de litchi, de jus de canne à sucre frais, de cannelle et de noix de cajou.