

# DRINKS.

## Ophimus 18 Years Cum Laude 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700445
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Région	Saint-Domingue
Embouteilleur	Oliver & Oliver Internacional, Inc. Parque Industrial Hato Nuevo. KM.22 Autopista Duarte, Nave 4 y 5, CP. 10902, Santo Domingo, Rep.Dominicana
Marque	Ophimus
Type	Assemblage de rhums
L'âge	18 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Saveurs de caramel à la crème, de chocolat noir, de miel, de café, de vanille, de chêne et d'épices.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué selon le processus Solera, à partir de rhums de haute qualité des pays caribéens et d'Amérique centrale
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## Description

Bien que le nom de ce rhum semble fortement latin, Ophimus Magna Cum Laude, 18 ans d'âge, provient des Caraïbes hispanophones. La société bien connue Oliver & Oliver a eu une idée quelque peu particulière pour représenter le niveau de qualité respectif de ses produits: l'indication d'âge est suivie par les prédicats "cum laude", "magna cum laude" ou "summa cum laude", qui font d'habitude référence aux notes des travaux de diplôme. Le fait que «cum laude» soit la troisième meilleure note ne signifie pas que cet Ophimus 18 ans d'âge soit de qualité médiocre, mais simplement qu'il existe deux rhums plus anciens et plus chers que lui dans l'assortiment. Au lieu d'ouvrir une autre distillerie pour créer de nouveaux profils gustatifs et ainsi compléter le marché du rhum, Oliver et Oliver ont procédé différemment, en mettant l'accent sur la maturation, l'assemblage et la mise en bouteille de certains distillats caribéens, qui sont déjà très abondants. Les maîtres obtiennent 96% de leurs distillats du Panama, du Guatemala, du Nicaragua et de la République dominicaine, ainsi que 75% des produits de Trinité-et-Tobago et d'autres îles plus petites. La maturation se fait dans des fûts de bourbon et des barils de vin de Tempranillo selon le processus Solera, dans lequel les jeunes distillats sont continuellement combinés avec les anciens. Ainsi, au fil du temps, un véritable "Ron Artesanal" émerge comme l'Ophimus Cum Laude. La couleur du caramel est en harmonie avec le goût du caramel et les notes amères, fruitées et herbacées qui caractérisent ce rhum.