

DRINKS.

Ron Barceló Añejo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700643
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Région	San Pedro de Macorís
Embouteilleur	Barceló Comercial International S.A., Road Ing. Quisqueya KM6.5, San Pedro de Macoris, Dominican Republic
Marque	Barcelo
Type	Assemblage de rhums bruns
L'âge	4 ans
L'usage	dans des cocktails et des long drinks (Dark Mojito, Carribean Nightmare, Bahama Mama, etc.)
Dégustation	Nez: des notes de bois fortes et d'herbes fraîches. Bouche: goûts de citrons, d'abricots, de grains de café rôti, de noix et de caramel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué à partir de rhums Barceló matures de 4 ans d'âge, avec colorant
Honneurs	International Rum Conference 2012: Or__San Francisco Rum and Spirits Competition 2007: Argent
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe



Additifs Contient du colorant

Description

Le Ron Barceló Añejo, comme tous les autres rhums de la célèbre marque dominicaine Barceló, passe par cinq étapes jusqu'à sa finition. Le processus commence par le traitement de la canne à sucre pour en extraire le jus sucré. Celui-ci fermente ensuite à l'aide de levure et atteint 7-8% d'alcool. La prochaine étape est la distillation; le liquide à pourcentage élevé résultant est ensuite stocké dans des fûts de chêne pendant au moins 18 mois, mais la plupart du temps pendant plusieurs années, avant qu'il soit mélangé au produit final avec d'autres contenus de fûts, sous les yeux du maître-assembleur principal. Le rhum Barceló Añejo est composé de distillats de quatre ans d'âge et représente un rhum classique de la République dominicaine en raison de sa couleur attrayante et de son bas prix. Bien qu'il puisse être bu pur, il est particulièrement adapté à la production de cocktails comme par exemple, le Dark Mojito, le Planter's Punch, le Carribean Nightmare (avec du lait de coco et du coca), le Bahama Mama et le Mai Tai.