

DRINKS.

Botran Ron Añejo Reserva 15 Sistema Solera 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70236
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Région	Quetzaltenango
Embouteilleur	Licores de Guatemala, KM 16.5 Carretera, Calzada Roosevelt 4-81, Zona 01 de Mixco, Guatemala
Marque	Botran
Type	Rhum au miel de canne à sucre
L'âge	5-15 ans
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs, p. ex. rhum Old Fashioned
Dégustation	avec un goût de fruits mûrs, de vanille, de bois, d'écorce d'orange, de noix, de caramel et d'épices.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli pendant 5 à 15 ans en ex-fûts de Whisky, ex-fûts de Porto et ex-fûts de Sherry
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

C'est avec fierté que les rhums Botran portent l'appellation d'origine protégée "Ron de Guatemala". En effet, seul un rhum guatémaltèque peut avoir le même goût que les produits de la série Botran, car des facteurs locaux très spécifiques entrent en jeu. Une caractéristique particulière est par exemple la situation géographique dans les villes de la Cordillère, à plus de 2'000 mètres d'altitude, entre l'Atlantique et le Pacifique. Avec une température moyenne de 14°C, l'évaporation du liquide alcoolisé est plus lente que dans les plaines tropicales - le Angel's Share est de 5% par an. La matière première de base est également appelée "Virgin Sugar Cane Honey" - il s'agit d'un dérivé particulier du jus de canne à sucre fraîchement pressé. Les rhums Botran sont en outre stockés dans un système de solera adapté, dans lequel les distillats passent au fil du temps dans des fûts empilés les uns sur les autres et se mélangent ainsi harmonieusement.

Ce rhum Botran est composé de distillats âgés de cinq à quinze ans qui ont été stockés dans le système dynamique dans des ex-fûts de Sherry, des ex-fûts de Porto ainsi que des ex-fûts de Whisky américain.