

DRINKS.

Ron Cañero 12 Solera Malt Whisky Cask Finish Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703942
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Spiritsland S.L., Calle la Escuela de Vallecas 45, 28051 Madrid, Spanien
Marque	Cañero
Type	Rhum agricole
L'âge	12 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons
Dégustation	Avec de la vanille crémeuse, du malt d'orge sucré, du bois de chêne torréfié, de la canne à sucre, des raisins secs et des amandes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de jus de canne à sucre frais; affiné pendant 12 ans selon le procédé Solera; post-maturation de plusieurs mois dans des fûts de Scotch Single Malt
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	mit Verpackung



Description

Juan Alberto Álvarez est une superstar parmi les "Maestros Roneros" du monde, car son nom est toujours imprimé sur les bouteilles avec beaucoup de fierté. L'expert en rhum est déjà responsable de la marque Relicario. Désormais, il participe également au succès des rhums Cañero. Pour la marque (également connue sous le nom de Summum) distribuée par la société espagnole Spiritsland, seule la canne à sucre locale provenant de la République dominicaine est utilisée. Le jus pressé des bâtonnets est distillé directement - il s'agit donc d'un rhum agricole. Le distillat mûrit ensuite jusqu'à 12 ans selon le processus Solera et est ensuite soumis à un processus de raffinage de plusieurs mois. D'anciens fûts de whisky de la distillerie écossaise Ben Nevis sont utilisés pour cela. Cette post-maturation spéciale laisse des traces évidentes: le Ron Cañero révèle une douceur maltée, de la vanille crémeuse et des arômes torréfiés. À cela s'ajoutent des notes de bois de chêne, de canne à sucre, de raisins secs et d'amandes.