

DRINKS.

Diplomatico Rhum Distillery Collection No3 Pot Still 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704460
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	Lara
Embouteilleur	Destilerías Unidas S.A., Autoroute Barquisimeto-Acarigua, Km 44, Installation Industrielle. Secteur La Miel. Lara. CP 3015, Venezuela
Marque	Diplomatico
Type	Rhum brun
L'usage	Pur, sur glace ou pour des boissons exclusives
Dégustation	arôme fort et complexe avec du chocolat noir, du poivre noir, des raisins secs, du caramel légèrement salé, de la vanille, des fraises, des mangues, des ananas, du caramel au beurre ainsi qu'un peu de tabac.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé à partir de miel de canne à sucre vierge dans des alambics traditionnels.
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



L'emballage	Mit Verpackung (Dose)
-------------	-----------------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

Description

La distillerie DUSA, qui abrite le Ron Diplomático, est entourée de champs de canne à sucre au pied des Andes vénézuéliennes. C'est ici, près de la ville de Barquisimeto, dans le nord-ouest du pays, que la puissante chaîne de montagnes, marquée par des volcans et des sommets enneigés, prend ses premiers traits, bien qu'encore peu visibles. L'ancêtre de Ron Diplomático, Don Juancho, est présent avec sa noble image sur chaque bouteille. À proprement parler, il n'a rien à voir avec la création de la marque, mais les récits de son extraordinaire collection de spiritueux, qu'il ne cessait d'enrichir au cours de ses voyages dans les Caraïbes, ont servi d'inspiration aux propriétaires de la distillerie. Bien que le rhum soit produit depuis 1959, le marché international des spiritueux ne connaît la marque que depuis 2002. Selon la complexité souhaitée du rhum, celui-ci est distillé dans des alambics, des alambics à colonne ou des chaudières discontinues, ou composé de différents distillats. Avec les rhums de la Collection Distillerie, on souhaite présenter les différents styles de manière plus proche.

Les alambics en cuivre ou "Pot Stills" sont utilisés depuis l'ouverture de la distillerie. Le rhum Pot Still N°3 est fabriqué à partir de miel de canne à sucre et distillé selon le procédé discontinu normalement utilisé pour le Scotch Whisky. Ce processus est suivi de plusieurs années de vieillissement dans de petits fûts de chêne blanc américain.