

DRINKS.

Ron Santisima Trinidad 15 Years 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799865
Alcool	40.7%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Embouteilleur	Tecnoazucar Cuba y Destilerias MG S.L., C/Joaquin Costa n° 4, 50001 Saragosse, Espagne
Marque	Santisima
Type	Rhum brun
L'âge	15 ans
L'usage	pur
Dégustation	balsamique, huileux, subtilement sucré et légèrement amer, avec des notes boisées et des nuances de noix ainsi qu'un soupçon de fruits secs.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	produit en trois phases de maturation
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le rhum de la marque Santisima passe par trois phases de maturation avant d'être mis en bouteille, comme il se doit pour tout rhum cubain de qualité. Tout d'abord, les distillats de mélasse de canne à

sucre, appelés " Aguardiente " dans le langage local, passent au moins quatre ans dans des fûts de chêne blanc américain. Dans une deuxième phase, on ajoute aux Aguardientes vieillis de l'alcool pur distillé en colonnes pour obtenir ce que l'on appelle le rhum de base. Celui-ci est laissé intact dans la cave à fûts pendant 15 ans, jusqu'à ce qu'il soit prêt pour la troisième phase : Au cours de cette phase, le rhum vieillit dans de vieux fûts utilisés plusieurs fois, qui n'ont plus que peu d'arômes à libérer, mais qui fournissent en revanche beaucoup d'oxygène, ce qui a un effet positif sur la complexité et la texture du rhum.