

DRINKS.

Dos Maderas Double Aged Rum 5+3 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800093
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Andalousie
Embouteilleur	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marque	Dos Maderas
Type	Rhum brun
L'âge	8 ans
L'usage	pur, sur glace ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes intenses de rhum longuement vieilli. La bouche est douce et élégante, avec des arômes de noix de pécan riche, de vanille et un soupçon de chêne fumé. Doux en bouche.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	d'abord cinq ans, puis trois ans de double stockage
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

L'histoire de Bodegas William & Humbert remonte à 1877. À l'époque, Alexander Williams et Arthur Humbert se sont associés pour créer une entreprise viticole, Alexander étant un expert en matière de Sherry et Arthur étant plus spécialisé dans le domaine du commerce international. Depuis le début, une partie des Sherrys et Brandys de haute qualité est toujours stockée dans des fûts en bois comme base pour leurs créations. La famille Medina a ensuite rejoint l'entreprise. Depuis les années 1960, quatre d'entre eux ont eux-mêmes travaillé dans différentes distilleries de Sherry, jusqu'à ce qu'ils estiment que le moment était venu de produire leur propre Sherry. Ils se sont assez rapidement concentrés sur le marché international et se sont progressivement étendus en rachetant d'autres marques. William & Humbert a été l'une de ces acquisitions et, depuis toujours, ils se sont appropriés le nom de l'entreprise. Un assemblage de rhums sélectionnés de la Barbade et de la Guyane vieillit d'abord pendant 5 ans sur son lieu de production dans les Caraïbes. Il est ensuite transporté en Espagne, dans la célèbre maison de xérès Williams & Humbert, pour y poursuivre sa maturation pendant 3 ans supplémentaires dans des fûts de xérès sélectionnés selon la méthode de la solera. Concrètement, il s'agit de fûts dans lesquels reposait auparavant le sherry "Dos Cortados" - un Palo Cortado (V.O.S.) de 20 ans d'âge, primé au niveau international.