

DRINKS.

Centenario Edicion Limitada 30 Años Sistema Solera Rhum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RCCX0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Costa Rica
Embouteilleur	Centenario Internacional S.A., A040, San José, Curridabat, 11801, Costa Rica
Marque	Centenario
Type	Rhum de mélasse
L'âge	Assemblage de rhums ayant mûri de 8 à 30 ans.
L'usage	Pur ou on the rocks
Dégustation	Avec des arômes équilibrés de chêne et de fruits au nez. En bouche, il est à la fois doux et légèrement boisé, avec des notes fumées. La finale est longue et corsée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Affiné selon le processus Solera.
Honneurs	International Spirits Challenge 2011: Or
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
L'emballage	im Umkarton



Description

Pendant longtemps, le Costa Rica n'était connu que pour la production de café. En raison de son emplacement entre les Caraïbes et l'Atlantique, la canne à sucre de très haute qualité y est aussi cultivée, qui peut ensuite être distillée pour en faire du rhum. Avec Centenario, certains rhums de première qualité sont apparus sur le marché, qui connaissent une popularité croissante. Pour la production du Centenario Edicion Limitada 30 Años Sistema Solera, les fûts Centenarios les plus anciens ont été ouverts, soigneusement assemblés et embouteillés en petits lots - s'ensuit la fermentation avec la propre levure de l'entreprise, la cuisson dans les colonnes de distillation et les alambics en cuivre et enfin la maturation. Les fûts dans lesquels le Ron Centenario mûrit, dans des conditions climatiques particulières, sont d'abord brûlés avant d'être remplis pour la première fois de whisky. Une fois que le whisky a été mis en bouteille, Centenario repose dans des fûts de chêne blanc. Chaque baril est également catalogué et le rhum est soigneusement dégusté avant et après le stockage. Ce n'est que de cette manière qu'un arôme constant peut être garanti. En raison de la longue maturation des différents fûts jusqu'à 30 ans, le Centenario Edicion Limitada 30 Años Sistema Solera est un rhum premium.