

DRINKS.

Ron Cartavio Solera 12 Años 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RCVS0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Pérou
Embouteilleur	Av. José Pardo 434 Oficina 801, Miraflores. Lima-Perú
Marque	Cartavio
Type	Rhum de mélasse
L'âge	12 ans
L'usage	pur
Dégustation	Goût sucré avec du caramel, de la vanille, de la noix de muscade, de la banane et des épices.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli selon le procédé Solera
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

Le Pérou est un pays d'origine vraiment étrange pour le rhum - il suffit de penser aux étendues

désertiques arides le long de la côte, à la Cordillère des Andes froide à l'arrière et à la jungle sauvage de l'Amazonie dans le nord-est. Où peut donc pousser la canne à sucre? En réalité, il existe quelques zones très fertiles et intensivement cultivées près de la côte. Le secret de leur culture, ce sont les rivières qui vont des montagnes à la mer et forment d'énormes cônes alluviaux. Elles ont déjà favorisé la plantation de canne à sucre autour de Cartavio au début du 20ème siècle. Le rhum Cartavio Solera, de 12 ans d'âge, est donc un peu exotique et a dû se battre pour se forger une bonne réputation dans ce pays. Il mûrit en fûts de chêne blanc américain et slovène, importés du producteur péruvien après avoir été utilisés pour la maturation de bourbon et de sherry. Selon la célèbre méthode Solera, qui est maintenant largement utilisée dans l'industrie du rhum, le rhum est stocké jusqu'à ce qu'il ait formé des notes de caramel, de noix, de bananes et d'épices.