

DRINKS.

Ron Los Valientes 10 Años Rum 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RLVA0500
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Mexique
Région	Cordoue
Embouteilleur	Licores Veracruz S.A. de C.V., Km. 341.5 Carretera Cordoba-Veracruz s/n, Zona Industrial, 94690 Córdoba, Ver., Mexiko
Marque	Los Valientes
Type	Rhum de mélasse
L'âge	10 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec du caramel, de la vanille et de l'ananas. Bouche: avec des arômes de caramel et du chocolat noir, puis un peu de malt.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué à partir de rhum de canne à sucre et de rhum de mélasse, mûrit en fûts de chêne blanc
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
L'emballage	ohne Verpackung



Description

Quand on pense au Mexique, des noms comme Tequila, Mezcal et bière Corona viennent rapidement à l'esprit. Le Mexique produit également du rhum depuis plus de 50 ans. Le précurseur est Licores Veracruz, qui a installé sa distillerie près du sommet enneigé de l'Orizaba. C'est là que José Villanueva a commencé à produire des spiritueux en 1945. Après son mariage avec Cecilia et son déménagement à Cordoue, la production est passée au rhum en raison de la proximité avec des champs de canne à sucre. Pour le rhum "Los Valientes", du nom des courageux combattants de la Révolution mexicaine, on utilise un mariage de distillats de mélasse et de jus de canne à sucre pressé, dans un rapport de 30:70. Le jus pressé est lentement fermenté et distillé à deux reprises dans des alambics, après quoi seul le cœur du distillat est gardé. La mélasse, quant à elle, fermente rapidement et est distillée dans des alambics à colonne. Après leur assemblage, les distillats sont rapidement filtrés à travers du charbon actif, puis stockés en fûts de chêne pendant dix ans. Cela procure à ce rhum des notes très dominantes de chocolat et de caramel.