

DRINKS.

Ron Millonario Reserva XO Especial Solera Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RMLX0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Pérou
Région	Bogota
Embouteilleur	Aromas Peruanos, Av. Guardian Civil 856, San Isidro 15036, Peru
Marque	Ron Millonario
Type	Rhum de mélasse
L'âge	Jusqu'à 20 ans d'âge
L'usage	Pur
Dégustation	Très sucré, mais aussi un peu fumé. Avec du miel, de la vanille, du vieux cuir, du tabac et des fruits secs.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Rhum de mélasse produit selon le procédé Solera, distillé dans des alambics en colonne, vieilli dans des fûts de chêne blanc américain et slovaque, limité à 6000 bouteilles par an.
Honneurs	Or - ISW 2013 (International Spirit Award)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Additifs Contient du colorant

Description

En 1904, les agriculteurs de l'Hacienda Agricola de Chiclayo, dans le nord du Pérou, située entre la mer et la montagne, ont construit une petite sucrerie pour extraire le sucre de la canne à sucre de qualité exceptionnelle. Bien sûr, les habitants de la ferme distillaient le reste de la mélasse pour fabriquer une liqueur avec des moyens relativement primitifs, le prédécesseur du Ron Millionario. En 1922, Rolando Piera de Castillo a repris l'Hacienda. Après le retour de son fils de ses études de chimie à Londres, un alambic en colonnes écossais a été acheté et envoyé au Pérou, afin de produire le Ron Millionario. En 1950, le premier rhum pouvait être commercialisé sur le marché. En 2004, l'œnologue italien Fabio Rossi a repris la marque et la distillerie, dans laquelle le Ron Millionario est encore fermenté avec sa propre levure rare et distillé très lentement. Le rhum mûrit ensuite en fûts de chêne américain et slovaque. Le Ron Millionario du Pérou a reçu plusieurs fois les prix les plus prestigieux, y compris le titre "Rum Nr.1" à deux reprises.