

DRINKS.

Vizcaya Cask No. 21 VXOP Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RVZC0750
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Oliver & Oliver Internacional, Inc., Parque Industrial Hato Nuevo, km.22, Autopista Duarte, Nave 4 y 5, CO 10902, Santo Domingo, Dominikanische Republik
Marque	Vizcaya
Type	Rhum à partir du jus de canne à sucre pressé
L'âge	18-21 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: arôme légèrement fumé-épicé avec des notes de cannelle, de vanille, de clous de girofle et de gingembre. Puis un soupçon de fruits tropicaux. Bouche: également légèrement épicée et sucrée, avec du sirop d'érable et du caramel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Affiné selon le procédé Solera et produit uniquement en petites séries.
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2012: 2x Or, Double-Or International Cane Spirits & Tasting



Competition 2007: Or International
Cane Spirits & Tasting Competition
2008: Or

Ingrédients Une liste des ingrédients n'est pas
requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Additifs Contient du colorant

Description

Le Vizcaya No. 21 VXOP est un rhum de la République Dominicaine. Oliver & Oliver le fermente et le distille à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé, puis le stocke dans d'anciens fûts de bourbon. La rumeur prétend que 18 à 20 années peuvent s'écouler entre le stockage et la mise en bouteille - mais étant donné que le Vizcaya est un rhum sans indication d'âge, on ne le sait pas exactement. Il peut porter le nom de "Rhum Agricole", car il est distillé selon des méthodes traditionnelles, à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé, et non de mélasse comme c'est le cas pour beaucoup d'autres rhums. Il a reçu plusieurs médailles d'or lors de diverses compétitions et devrait être servi pur.