

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Ron Esclavo XO 23 Years

Ron Esclavo

ZONA DI PRODUZIONE

Repubblica Dominicana.

DISTILLAZIONE

Il Ron Esclavo è parte di una selezione di rum Solera provenienti dalla Repubblica Dominicana miscelati da Oliver y Oliver in collaborazione con il 1423. Il metodo Solera è un processo di invecchiamento dei distillati per il quale diverse annate vengono miscelate insieme attraverso un sistema piramidale. In tal modo, il prodotto finito è una miscela di diverse età. La parola Esclavo significa in spagnolo schiavo. Il Rum è chiamato così per rendere omaggio alle persone che hanno pagato il prezzo più alto per farci gustare questo fantastico liquore.

Il Ron Esclavo XO è il terzo della linea Esclavo ed è una miscela di rum invecchiati 23 anni.

AFFINAMENTO

23 anni in sistema solera.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso rivela rotonde e speziate fragranze di vaniglia e caramello.

Al palato il sapore è dolce e morbido, con note di vaniglia, miele, caramello e cannella con un finale lungo e speziato. Il grado alcolico accentua l'intensità del sapore.

FORMATI E CONFEZIONI

700 ml.

