

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Ron Esclavo XO CASK

Ron Esclavo

ZONA DI PRODUZIONE

Repubblica Dominicana

DISTILLAZIONE

Alambicco discontinuo

AFFINAMENTO

23 anni in sistema Solera. 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.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso si aprono aromi molto speziati con note di vaniglia e caramello. Sul palato è caldo e delizioso, con note di vaniglia, caramello e legno. È un Rum molto forte con un finale lungo e persistente.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 70 cl.

