



ACQUISTATO IL

Rum Zacapa Solera Gran Reserva

Maturato in botti di Bourbon e Sherry



Zacapa è il rum simbolo del Guatemala, prodotto a Quetzaltenango, dove la famiglia Botran fondò l'azienda con l'intento di dar vita ai primi rum invecchiati. Quello proposto qui, il 23 Anni, ha una particolarità. Rispetto a tutti gli altri Rum prodotti a partire dalla melassa, questo nasce solo dal succo della canna da zucchero, il miele vergine, come viene chiamato in Guatemala. Per il processo di fermentazione si utilizza un lievito estratto dall'ananas che garantisce al distillato finale un gusto inconfondibile. Per l'invecchiamento, con il metodo Solera, occorre attendere almeno 23 anni. La maturazione avviene in botti di rovere, utilizzate prima per produrre Bourbon e Sherry. Colore giallo ambrato intenso, al naso rivela sentori di frutta esotica matura, fiori, crema e perfino una lieve sensazione di spezie dolci. In bocca è ricco e complesso, dolcemente cremoso, con un bel finale che richiama la vaniglia e il cocco che gli derivano direttamente dal lungo affinamento in botte.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Guatemala

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio Liscio, con ghiaccio oppure in cocktail

Quando Berlo After lunch/dinner, meditazione, cocktail

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni In un ottimo equilibrio tra dolce e speziato, presenta note di frutta secca, rovere dolce e cioccolato fondente alla ciliegia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821