



ACQUISTATO IL

The Demon's Share Rum "La Reserva del Diablo"

Minimo 6 anni di maturazione in barili di rovere americano



Svinando®

Gli amanti dei distillati lo sanno bene. Durante il processo di maturazione in legno, una piccola parte di alcol evapora sempre. E' la "parte degli angeli", una sorta di tributo che ogni buon distillatore è felice di condividere con il cielo. A Panama, però, la parte di alcol evaporata naturalmente non viene definita "Angel's Share", ma "The Demon's Share", ossia la parte del diavolo. E a questo ineludibile fenomeno è dedicato questo pregiato Rum panamense, La Reserva del Diablo. Invecchiamento di minimo 6 anni in barili di rovere americano carbonizzati, questo rum si presenta di un intenso colore ambra intenso, con riflessi dorati. Al naso, note dolci di vaniglia, poi agrumi, mela verde e legno. In bocca, invece, è morbido e rotondo, con spezie dolci, note di agrumi, legno e cuoio. Tutt'altro che malefico, questo distillato si rivela godibilissimo in più d'una occasione. Perfetto da bere liscio, può anche regalare importanti soddisfazioni se utilizzato per miscelare cocktail raffinati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Panama

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio liscio - on the rock's - miscelato

Quando Berlo After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni