



ACQUISTATO IL .....

## Rum Brugal Gran Reserva "1888" Doblemente Añejado



Svinando

In una elegante bottiglia lavorata a mano, con tappo sigillato con la ceralacca, un Rum invecchiato fino a 14 anni.

Prodotto al 100% con canna da zucchero dominicana, lavorata entro le 24 ore dalla raccolta. Il Ron Brugal 1888 è proposto in una elegante bottiglia lavorata a mano, con il tappo sigillato con la ceralacca. Rum di melassa, Brugal subisce un doppio invecchiamento che si protrae fino a 14 anni. Per i primi 8 anni circa, il distillato riposa in botti di quercia bianca americana che precedentemente erano state usate per la produzione di Bourbon. Poi in fusti di quercia rossa, questa volta di origine europea, utilizzati per la produzione di raffinati Sherry Oloroso. Se i primi 8 anni donano al 1888 i tipici aromi caldi della botte, il secondo passaggio, che comunque si prolunga per circa 6 anni, gli dona gli aromi più fruttati, morbidi e rotondi. Il risultato è un distillato di pregio, con un gusto elegante che evolve in bocca, sorso dopo sorso. Grazie al lungo, anzi lunghissimo, finale, il suo piacevole retrogusto ci accompagna per diversi minuti dopo aver bevuto. Rum perfetto per una lunga serata di chiacchiere. Per gli amanti del bere raffinato, questo distillato è adatto anche alla mixology.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Repubblica Dominicana

### Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio  
Quando Berlo

After dinner

Abbinamento  
Vinificazione

### Sensazioni

Brugal 1888 è un rum di melassa con un doppio invecchiamento fino a 14 anni: in botti di quercia bianca americana ex bourbon fino a 8 anni e, successivamente, in botti di quercia rossa europea ex sherry oloroso fino a 6 anni. I primi 8 anni danno a 1888 i tipici aromi caldi della botte ex bourbon, il secondo passaggio di 6 anni in quella ex sherry gli dona gli aromi più fruttati, morbidi e rotondi, un gusto che evolve in bocca sorso dopo sorso e un retrogusto lungo e persistente.

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