Aldea „ Maestro ” 2006 aged 10 years ltd. edition of la Palma rum 40% vol. 0.70 l

» » Španělsko - Kanarske ostrovy

EAN	8420128000096
Kód produktu	RU030625

Rodina Quevedo vyrábí rum již od roku 1936. Tato 100letá tradice se předává z generace na generaci. Ron Aldea Maestro je vyroben z nejkvalitnější cukrové třtiny, která pochází z Kanárských ostrovů. Místo melasy se ke kvašení používá čerstvě vylisovaná šťáva z cukrové třtiny.
Destilován byl v roce 2006 a po zcelení tento rum zrál 10 let v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu.
Jedná se o limitované stáčení 9 623 lahví.
Barva: Jantarová.Vůně: Ovocná, tóny pomeranče, vanilky, medu, dubu.Chuť: Krémová, plná, sladká, tóny tropického ovoce, ořechů, dubu, vanilky.Závěr: Dlouhotrvající.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Popis

Aldea Maestro - jedná se o ročníkový rum, který byl poprvé lahvován v roce 2011 z ročníku 2001, čtvrtou generací mistrů rumu rodiny Quevedo, s podporou stoleté zkušenosti z pěstování cukrové třtiny a výroby rumu. U tohoto rumu se mistr rozhodl v procesu zrání použít pouze sudy z amerického dubu. Sudy po zralém víně smíchané s tímto exkluzivním rumem společně vytvořili něco báječného, každý tento rum zrál nejméně 10 let. Jeho základní vlastnosti jsou vanilkové tóny, kakao, kokos a káva. Velmi chutný a ovocný rum. Limitovaná edice méně než 20 000 lahví na každý ročník.

Hlavní parametry

Značka	Aldea
Původ	Kanárské ostrovy
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Výrobce	Destilerias Aldea S.L., Camino el Melonar, 3, 38720 Charco Azul, Santa Cruz de Tenerife, Španělsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.