



PLAB

→ RUM N°3 AÑEJO VENEZUELA

Nuestro ron añejo N°3 nace de una cuidada selección de rones elaborados en Venezuela a partir de las mejores melazas de caña de azúcar. Fermentado, destilado y envejecido en origen durante 3 años, completa posteriormente su crianza en nuestra bodega del Priorat, bajo la influencia del clima continental, aportándole complejidad y personalidad propia.

Detalles del producto

Elaborado a partir de la fermentación y destilación de las mejores melazas de caña en Venezuela.

Envejecido en origen durante 3 años y posteriormente afinado en nuestra bodega situada en el Priorat.

Ensamblado y embotellado preservando su esencia y el marcado carácter venezolano.

Ron intenso y de gran riqueza aromática, ideal para cócteles y combinados.

Potencia y complementa los sabores, aportando profundidad y equilibrio en cada mezcla.

Notas de cata

Nariz: En nariz destaca por la intensidad del aguardiente de caña, perfectamente integrada con las notas de roble procedentes de su crianza. Aparecen matices de frutos secos acompañados de delicadas notas de vainilla y plátano.

Boca: En boca es seco, con una entrada cálida y envolvente. Sobresalen las notas de caramelo y cacao, sobre una base redonda y sabrosa con intenso carácter de caña. Su final es largo, persistente y elegante.

Vista: A la vista presenta un color ámbar oscuro, limpio y brillante.

