



PLAB

→ RUM N°3 AÑEJO VENEZUELA

El nostre rom envellit N°3 neix d'una acurada selecció de roms elaborats a Veneçuela a partir de les millors melasses de canya de sucre. Fermentat, destil·lat i envellit en origen durant 3 anys, completa posteriorment la seva criança al nostre celler del Priorat, sota la influència del clima continental, aportant-li complexitat i personalitat pròpia.

Detalls del producte

Elaborat a partir de la fermentació i destil·lació de les millors melasses de canya a Veneçuela.

Envellit en origen durant 3 anys i posteriorment afinat al nostre celler situat al Priorat.

Ensamblat i embotellat preservant la seva essència i el marcat caràcter veneçolà.

Rom intens i de gran riquesa aromàtica, ideal per a còctels i combinats.

Potencia i complementa els sabors, aportant profunditat i equilibri en cada barreja.

Notes de tast

Nas: Al nas destaca per la intensitat de l'aiguardent de canya, perfectament integrada amb les notes de roure procedents de la seva criança. Apareixen matisos de fruits secs acompanyats de delicades notes de vainilla i plàtan.

Boca: En boca és sec, amb una entrada càlida i envoltant. Hi sobresurten les notes de caramel i cacau, sobre una base rodona i saborosa amb un intens caràcter de canya. El seu final és llarg, persistent i elegant.

Vista: A la vista presenta un color ambre fosc, net i brillant.

