

RUM | CACHAÇA

GERMANA HERITAGE

GERMANA | BRAZIL



70 cl / 40°

Category: Cachaça

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Invecchiata 8 anni in rovere francese e 2 in balsam, Germana Heritage è una cachaça di morbidezza assoluta, che vuole affiancarsi agli invecchiamenti dei grandi agricole delle antille francesi. Il rovere francese è un legno che arrotonda gli spigoli donando grande eleganza e complessità. Il passaggio in balsam, legno autoctono brasiliano, mitiga l'impatto organolettico del legno e del pigmento.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscia.

