

RUM | MODERN RUM

FLOR DE CANA CENTENARIO 25 Y.O.

FLOR DE CANA | NICARAGUA

70 cl / 40°

Product type: Modern Rum

Base ingredients: Melassa

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Multicolumn distillation

Aging: Tropicale

Case: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Flor de Caña Centenario è un rum privo di zucchero, caramello, ingredienti artificiali e acceleranti. Rappresenta l'espressione massima della Single Estate. Distillato con metodo continuo a multicolonna secondo tradizione spagnola, sino a 5 volte, con il 100% di energia rinnovabile. Tutte le fasi del processo di produzione sono supervisionate dalla stessa famiglia dal 1890. Si parla di "Autenticità a 5 stelle".

HOW DO I DRINK IT?

Da assaporare liscio, consigliato l'abbinamento con un cioccolato extrafondente almeno al 70%.



FOCUS

Prodotto con una fermentazione di 36 ore, viene Invecchiato alla base del vulcano San Cristobal in "Almacen" - ovvero magazzini - a circa 26°/28°C, controllati in modo non meccanico ma grazie al rivestimento interno del tetto con un materiale termoisolante e alberi esterni che regalano ombra alle Bodegas. Per il suo invecchiamento si utilizzano botti premium di ex bourbon da 135 lt sigillate con foglie di platano locale essiccato. L'angel share annuale è del 6%.

