

RUM | MODERN RUM

FLOR DE CANA EXTRA SECO

FLOR DE CANA | NICARAGUA



1 lt / 37.5°

Product type: Modern Rum

Base ingredients: Melassa

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Multicolumn distillation

Aging: Tropicale

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Flor de Caña Extra Seco è un rum privo di zucchero, caramello, ingredienti artificiali e acceleranti. 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%. Gli anni di permanenza del distillato a contatto con il legno premium di ex bourbon permettono di sviluppare un profilo aromatico interessante per la miscelazione classica e moderna. L'abbassamento del grado alcolico a 37,5° si è reso utile per smussare e bilanciare le spigolosità date dalla botte stessa.

HOW DO I DRINK IT?

Nato per la miscelazione, si presta a reinterpretazioni di grandi classici e nuovi equilibri in grado di soddisfare il più ampio spettro di palati

FOCUS

Viene Invecchiato alla base del vulcano San Cristobal in "Almacen" a circa 26°/28°C, controllati in modo non meccanico, ma grazie al rivestimento interno del tetto con un materiale termoisolante e agli alberi esterni, che regalano ombra alle Bodegas.

