

RUM | TRADITIONAL RUM

BRUGAL RON ANEJO

BRUGAL | DOMINICAN REPUBLIC



1 lt / 38°

Category: Traditional Rum

Raw material: Melassa

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Multicolumn distillation

Agging: Tropicale

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Brugal Añejo è un rum di melassa invecchiato da 2 a 5 anni in botti di quercia bianca americana ex bourbon. Un armonioso contrasto tra le note del legno che si percepiscono al naso, il gusto secco alla bocca, gli aromi di vaniglia caramello, l'astringenza del tannico del legno con un retrogusto lungo ed intenso.

HOW DO I DRINK IT?

Adatto al consumo tradizione di ogni rum añejo, è il rum che in assoluto meglio si abbina alla cola per la preparazione del miglior Cuba Libre.

FOCUS

Il 95% delle botti ex Bourbon utilizzate per l'invecchiamento di Brugal arrivano dalla celebre distilleria Heaven Hill.

