

RUM | CACHAÇA

GERMANA HERITAGE

GERMANA | BRASILE

70 cl / 40°

Tipologia: Cachaça

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

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.

COME LO BEVO

Da degustare liscia.

