RON ABUELO AÑEJO 7 ANS

RON ABUELO



Spiritueux & Co Rhum Rhum

Le Rhum vieilli Abuelo 7 ans est le rhum vieux le plus consommé à Panama et en Amérique du sud. Assemblage de rhums vieillis 7 ans en fûts de chêne blanc américain ayant préalablement accueillis des Bourbons, il est à mi-chemin entre des rhums de dégustation type « agricoles », plus secs et portés vers des arômes de fruits exotiques et ceux de mélasse, plus doux et caractérisés par des arômes de caramel, vanille et coco. Le bois, présent mais bien intégré, offre onctuosité, douceur sur une belle fraîcheur. C un rhum d à la dégustation, d cocktails. 7 ans 40%alc.vol 70 cl.

Couleur : Ambrée. Texture : Soyeuse et corpulente. Saveur : Équilibrée entre douceur, boisé, toasté et la présence d Des arômes de vanille, caramel, coco ainsi que des fruits exotiques type banane flambée. Superbe fraîcheur. Consommation : Apéritif, digestif, dégustation ou en cocktails.

Accords mets et vins

Daïquiri, sec ou sur glace, apéritif, cocktails, fruits secs, desserts flambés.

Détails

Degrès : 40 %
Types : Rhum
Packaging : carton de 6
Theme : Fêtedespères!
Domaine : Varela Hermanos
Contenance : 0,70 L
Pays : Panama

Caractéristiques

Elevage : 7 ans fûts ex-bourbon

Dégustation

Robe : Ambrée.
Nez : Caramel, fruits secs, légère coco.
Finale : Sur la fraîcheur

HISTOIRE DU DOMAINE

Les Ron Abuelo sont le produit national du Panama et la perle de Varela Hermanos, entreprise familiale créée en 1908 par Don José Varela Blanco qui s'installa à Pesé pour y fonder la première sucrerie du pays. Cent ans plus tard, la 3ème Génération de la famille Varela dirige toujours la distillerie depuis l'Hacienda San Isidro où sont intégralement produits les Ron Abuelo. Rhums d'une qualité extraordinaire, ils sont le fruit des 1800 hectares de champs de canne à sucre de l'Hacienda. La canne est directement pressée sur place pour sélectionner les meilleures mélasses et miels qui sont dilués dans une eau pure. Les fermentations longues par des levures indigènes favorisent le développement d'arômes naturels. La distillation s'opère alors sur une colonne à tête cuivrée, spécialement adaptée pour produire de superbes eaux de vie. La dernière étape concerne l'art du vieillissement et de l'assemblage. Celui-ci s'effectue lentement et patiemment au sein des 19 « bodegas de añejamiento » (chais de vieillissement) abritant des barriques de chênes blanc américains de 200 litres, dits « Bourbon N°1 Select ». C'est là, dans la moiteur typique du climat panaméen que la part des anges, particulièrement généreuse, fait son oeuvre. Les connaisseurs classent ainsi les Ron Abuelo parmi les plus élégants et subtiles rhums.

Plaisirs du vin
Agen