

VINUM NOBILE



Premium Spirits

RON DE GUATEMALA Botran 18

AÑEJAMIENTO:

Sistema Solera, mezclas de 5 a 18 años.

ESTADÍO EN BARRICAS:

Whiskey americano. Whiskey americano quemado.
Barricas que reposaron vinos de Jerez y Oporto.

NOTAS DE CATA:

Color: caoba profundo con haces de luz rojiza.

Cuerpo: generoso y de buena lágrima que cae lentamente.

Nariz: amable, elegante, de distinguida expresividad. Notas iniciales ricas en madera, cacao tostado, vainilla y aromas caramelizados.

Cuando el ron evoluciona en copa, emerge el aroma de los frutos secos, arándanos deshidratados, perfumes especiados, piel de naranja y notas cítricas.

Paladar: robusto y succulento; seco y explosivo. Elegantes notas de frutas caramelizadas, especias como clavo de olor, nuez moscada y pimienta; cacao tostado y delicados frutos cítricos. Final largo, acariciador.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com