



Ron Centenario Reserva de la Familia 18 Un prodotto di gran classe ed eleganza

Pubblicato il 15 Marzo 2019 | 12:40

Costa Rica. Dalla distilleria Fanal, Fabrica National de Liquor, operativa dal lontano 1850 a Curridabat (San José), entra sul mercato il nuovo Ron Centenario Reserva de la Familia 18.

È un rum prodotto a partire dalla distillazione di melasse originate dalle sole canne da zucchero della varietà Castilla e Creolla, distillazione che avviene nella colonna continua; dopo una riduzione del grado alcolico con acqua a 55% vol, il rum bianco viene messo ad invecchiare in barili di rovere di diversa origine tramite il processo tipico Latino utilizzando la tecnica del metodo Solera.



Tra le varie tipologie troviamo botti di ex Bourbon, ex Porto ed ex-Sherry; questi passaggi in diverse tipologie di legni usati servono per ampliare lo spettro olfattivo e gustativo del rum finale. Tutto il periodo di invecchiamento avviene a 1.300 metri slm: a quest'altitudine, serve per mitigare e contenere le evaporazioni durante la sosta nei barili, così il distillato matura a temperature più fresche e con maggiore lentezza. Con il successivo e finale assemblaggio dei vari barili otteniamo un prodotto di grande classe ed eleganza, utilizzando una nuova bottiglia molto bella. La gamma dei **Ron Centenario** è distribuita in Italia dalla **Rinaldi 1957**.