DON PAPA PORT QUINCENTENNIAL

La limited edition Don Papa Port Quincentennial è ispirata alla circumnavigazione di Ferdinando Magellano di oltre 500 anni fa.
Don Papa Port Quincentennial non è solo un rum, ma un racconto di scoperta, avventura e maestria artigianale.
Maturato nel clima vulcanico unico dell'Isola di Negros e ai piedi del Monte Kanlaon, ogni botte sprigiona vitalità, freschezza e fascino.
Questa edizione è un blend di rum invecchiati tra i 7 e i 10 anni. Il rum riposa inizialmente in botti di bourbon aromatiche per circa 2 anni, per poi completare un meticoloso processo di maturazione in pregiate botti di Porto dal colore rubino per circa 5 anni, che gli conferiscono un carattere esotico e distintivo.
Il risultato è un'espressione intensamente strutturata, con avvolgenti note di liquirizia, spezie e toffee.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si avvertono aromi di liquirizia, rovere, cioccolato fondente, zucchero muscovado, arance rosse, frutti rossi maturi e vaniglia fresca. Al palato è ricco, avvolgente e complesso. Si percepiscono note di rovere tostato, cannella, caffè Arabica, toffee, vaniglia, frutta fresca e zucchero di canna. Il finale è lungo e asciutto, con sentori persistenti di cacao amaro e fichi secchi.

Cod. 33301 – 70 cl. – 50% vol. – U. ct. 6 bt. – c. a.
Rum Tradizionale