BLACK TEARS

Raccolta la canna da zucchero 100% cubana, viene creata poi la melassa secondo metodi tradizionali da quattro mulini vicino alla costa Nord di Cuba. La fermentazione della melassa è totalmente spontanea
Durante la distillazione viene prodotta aguardiente da alambicchi in colonne di rame a circa 75% Vol. dalla distilleria Varona, produttrice di rum dal 1577
Il Ron invecchia 2 anni nella Bodega a Ciego de Avila, in botti di rovere bianco ex bourbon.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Black Tears, attraverso una metodologia segreta, viene speziato con caffè e cacao, e infuso con “ají dulce”, uno dei sapori più caratteristici della cucina cubana.
Il sapore irresistibile e dolce-amaro di Black Tears – e il suo basso livello di zuccheri - lo distingue dagli altri rum speziati.
In più, Black Tears ha guadagnato il sigillo di “High-quality rum” - il marchio Vigia - che riconosce l’eccellenza impiegata nel processo di produzione.

Cod. 33701 – 70 cl. – 40% vol. – U. ct. 6 bt.
Cod. 33707 - c. a. + stampo per ghiaccio
Ron Speziato