LA PROGRESIVA

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 in botti di rovere bianco ex bourbon. Quando si parla di ron cubano, gli anni indicati di invecchiamento si intendono minimi e buona parte dello stock di prodotto supera quell'età.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo prodotto ha raggiunto una complessità notevole con note di fava di cacao, lasciando in bocca una sensazione vellutata.

Cod. 33703 – 70 cl. – 41% vol. – U. ct. 6 bt.
Cod. 33705 (c. a.)
Ron Tradizionale