THE DEMON'S SHARE 6 ANNI
La Reserva del Diablo

Prodotto a Panama con melassa da canna da zucchero, questo Rum è distillato in alambicco a colonna con metodo di distillazione continua. Infusione di scorza d'arancia e bacche di vaniglia.
La maturazione è di almeno 6 anni in botti di rovere americano tostate (220 lt.).

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Si presenta di colore ambrato intenso con riflessi dorati. Al naso le note alcoliche sono ammorbidite grazie ai sentori di vaniglia, agrumi, mela verde e legno. Al palato si percepiscono intense le note di rovere, spezie dolci, agrumi, vaniglia e cuoio. Il finale è morbido e persistente.

Cod. 33911 – 70 cl. – 40% vol. – u.ct. 6 bt.
Cod. 33913 – c. a.
Cod. 33917 – 150 cl.
Cod. 33919 – 300 cl. – u.ct. 2 bt. - c. a.
Cod. 33915 – gift box + bicchiere latta
Cod. 33909 – 20 cl. – u.ct. 12 bt.
Cod. 33921 – Special Mastercase – 9 bottglie c. a. + barile metallo