THE DEMON'S SHARE 15 ANNI
Reserva de Bodega

Prodotto a Panama con melassa da canna da zucchero, questo Rum è distillato in alambicco a colonna con metodo di distillazione continua. La maturazione è di almeno 15 anni in botti di rovere tostate (220 lt.).

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta di colore mogano scuro con riflessi ambrati. Al naso è intenso e profumato, con composta di frutta, scorza di mandarino, toffee e tabacco. Al palato è ampio e goloso con agrumi canditi, anice e pepe nero. Il finale è morbido, speziato e persistente.

Cod. 33933 – 70 cl. – 43% vol. – u.ct. 6 bt. – c. a.