



PLAB

→ RUM N°1 CRISTALINO REP. DOMINICANA

Nuestro ron blanco Cristalino nace de una selección de los mejores rones elaborados en República Dominicana y destilados mediante el tradicional sistema Pot Still en alambiques de cobre, preservando toda la pureza y autenticidad de su origen.

Detalles del producto

Elaborado a partir de la fermentación y destilación de las mejores melazas de caña en República Dominicana.

Destilado mediante sistema Pot Still en alambiques de cobre.

Ensamblado y embotellado en nuestra bodega situada en el Priorat.

Preserva todo el carácter, frescura y riqueza aromática de los rones de origen.

Ron equilibrado y versátil, ideal para la elaboración de cócteles y combinados.

Potencia y complementa los sabores, aportando personalidad y equilibrio en cada mezcla.

Notas de cata

Nariz: En nariz presenta un perfil afrutado con aromas de cáscara de almendra, plátano y coco, acompañados de una intensa expresión de aguardiente de caña.

Boca: En boca es ligeramente dulce, con una entrada cálida y envolvente. Destacan sus matices herbales, que recuerdan a los rones agrícolas, junto con delicadas notas de pimienta que aportan un paladar redondo, equilibrado y agradable. Posee buena estructura y un final largo y persistente.

Vista: A la vista es transparente, limpio y brillante.

