



PLAB

→ RUM N°2 AÑEJO REP. DOMINICANA

Nuestro ron añejo nace de una cuidada selección de rones destilados y envejecidos en República Dominicana durante 3 años, bajo la influencia del clima tropical. Posteriormente, completa su crianza con un año adicional de envejecimiento en nuestra bodega, bajo la influencia del clima continental del Priorat, aportándole complejidad y un carácter único.

Detalles del producto

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

Afinado, ensamblado y embotellado en nuestra bodega situada en el Priorat.

Ron con marcado carácter dominicano y el refinamiento característico del Priorat.

Potente y acaramelado, ideal tanto para combinados como para disfrutar solo con hielo.

Sabroso, elegante y con identidad propia.

Notas de cata

Nariz: En nariz destacan aromas afrutados, acompañados de toda la intensidad de la caña de azúcar y delicadas notas de vainilla, toffee y roble.

Boca: En boca es ligeramente dulce, con una entrada cálida y envolvente que rápidamente expresa toda su potencia. Sobresalen las notas acarameladas y un paso suave, equilibrado y de largo recorrido. Su buena estructura permite disfrutarlo perfectamente "on the rocks", dejando un final persistente y elegante.

Vista: A la vista presenta un color ámbar brillante con reflejos de oro viejo, limpio y luminoso.

