



PLAB

→ RUM N°2 AÑEJO REP. DOMINICANA

El nostre rom envellit neix d'una acurada selecció de roms destil·lats i envellits a la República Dominicana durant 3 anys, sota la influència del clima tropical. Posteriorment, completa la seva criança amb un any addicional d'envelliment al nostre celler, sota la influència del clima continental del Priorat, aportant-li complexitat i un caràcter únic.

Detalls del producte

Elaborat a partir de la fermentació i destil·lació de les millors melasses de canya a la República Dominicana.

Afinat, ensamblat i embotellat al nostre celler situat al Priorat.

Rom amb un marcat caràcter dominicà i el refinament característic del Priorat.

Potent i caramel·litzat, ideal tant per a combinats com per gaudir-lo sol amb gel.

Saborós, elegant i amb identitat pròpia.

Notes de tast

Nas: Al nas destaquen aromes afruitats, acompanyats de tota la intensitat de la canya de sucre i delicades notes de vainilla, toffee i roure.

Boca: En boca és lleugerament dolç, amb una entrada càlida i envoltant que ràpidament expressa tota la seva potència. Hi sobresurten les notes caramel·litzades i un pas suau, equilibrat i de recorregut llarg. La seva bona estructura permet gaudir-lo perfectament "on the rocks", deixant un final persistent i elegant.

Vista: A la vista presenta un color ambre brillant amb reflexos d'or vell, net i lluminós.

