

RON ABUELO AÑEJO 12 ANS

RON ABUELO



Spiritueux & Co Rhum Rhum

Le Rhum vieux Abuelo 12 ans résulte d'un assemblage de rhums vieillissés 12 ans en fûts de chêne blanc américain de Bourbon. C'est un spiritueux d'exception pour palais exigeants. Caractéristique des rhums de mélasse, on retrouve une douceur équilibrée et un gras soyeux. Ce rhum reflète à la fois le savoir-faire et le terroir tropical à travers son riche bouquet aromatique et sa souplesse. Couleur : Ambrée sombre Arôme : Au nez, ce rhum livre d'abord un caramel gourmand et le bois du fût. En second nez, le bois se fait tabac, orange amère, puis épices douces qui révèlent de légères notes de fruits à coque (noisette) et poivre vert. Un nez riche. Saveur : Bouche souple, douce et équilibrée. Chaleur de l'alcool en entrée de bouche, explosion d'épices. Magnifique longueur en bouche. Texture : Très corpulente et ronde.

Accords mets et vins

Sec ou sur glace - apéritif - digestif - desserts chocolatés.

Détails

Domaine : Varela Hermanos

Degrès : 40 %

Contenance : 0,70 L

Theme : Fêtes des pères!

Pays : Panama

Dégustation

Robe : Ambrée sombre

Nez : Au nez, ce rhum livre d'abord un caramel gourmand et le bois du fût. En second nez, le bois se fait tabac, orange amère, puis épices douces qui révèlent de légères notes de fruits à coque (noisette) et poivre vert. Un nez riche.

Bouche : Bouche souple, douce et équilibrée. Chaleur de l'alcool en entrée de bouche, explosion d'épices. Magnifique longueur en bouche.

Finale : Longue finale sur notes cuirées, cacao, tabac.

Caractéristiques

Elevage : 12 ans fûts ex-bourbon

HISTOIRE DU DOMAINE

Les Ron Abuelo sont le produit national du Panama et la perle de Varela Hermanos, entreprise familiale créée en 1908 par Don José Varela Blanco qui s'installa à Pesé pour y fonder la première sucrerie du pays. Cent ans plus tard, la 3ème Génération de la famille Varela dirige toujours la distillerie depuis l'Hacienda San Isidro où sont intégralement produits les Ron Abuelo. Rhums d'une qualité extraordinaire, ils sont le fruit des 1800 hectares de champs de canne à sucre de l'Hacienda. La canne est directement pressée sur place pour sélectionner les meilleures mélasses et miels qui sont dilués dans une eau pure. Les fermentations longues par des levures indigènes favorisent le développement d'arômes naturels. La distillation s'opère alors sur une colonne à tête cuivrée, spécialement adaptée pour produire de superbes eaux de vie. La dernière étape concerne l'art du vieillissement et de l'assemblage. Celui-ci s'effectue lentement et patiemment au sein des 19 « bodegas de añejamiento » (chais de vieillissement) abritant des barriques de chênes blanc américains de 200 litres, dits « Bourbon N°1 Select ». C'est là, dans la moiteur typique du climat panaméen que la part des anges, particulièrement généreuse, fait son oeuvre. Les connaisseurs classent ainsi les Ron Abuelo parmi les plus élégants et subtiles rhums.

