Añejo 7 Años

Color ambra scurissima, con un aroma unico ed inconfondibile, Añejo 7 Años riposa in botti di rovere nelle antiche cantine per 7 anni. Questo tempo gli dà la possibilità di affinare il suo bouquet con aromi di quercia e di vaniglia. Perfetto da bere liscio, insieme ad un prezioso sigaro Cubano o accompagnato da cioccolato fondente. Ha una gradazione alcolica di 38% alc./vol.

- Varadero è un rum di qualità superiore, 100% Cubano (certificato sull'etichetta), prodotto con la canna da zucchero Cubana di miglior qualità.

- Rum Varadero è il regalo di un clima unico: venti litoranei caldi, livelli di umidità regolari ed un generoso sole tropicale.

- Un invecchiamento ed affinamento preciso, curato e dedicato, dura il tempo necessario per conferire a questo prodotto caratteristiche tipiche del rum. Invecchiato in botti di rovere bianco e miscelato a regola d'arte dagli esperti "Cuban's Rum Masters", il rum Varadero si arricchisce di colore, di rotondità e di un intenso *bouquet*, caratteristiche che lo rendono differente da qualsiasi altro tipo di rum.

- Rum Varadero dispone di una varietà di prodotti di fascia alta; dal rum invecchiato 18 mesi fino al Supremo, affinato per più di 15 anni. Una gamma completa di rum invecchiati che possono soddisfare diverse modalità di consumo.

The Cuban Origin Mark certifica e garantisce che ogni bottiglia di Rum Varadero sia imbottigliata nella prestigiosa distilleria di Santiago de Cuba.

Distribuito da:
Philarmonica

Via Cefalonia, 70 "Crystal Palace" 25124 Brescia - Tel.: +39 030 2279601 - Fax: +39 030 2420636
e-mail: info@philarmonica.it - www.philarmonica.it

Ron Varadero

Cubano por Naturaleza

Origine
Santiago de Cuba

La canna da zucchero
La canna da zucchero produce melasse, da cui il magnifico color ambra spiega il suo tradizionale nome di “Honey” (miele). Senza pari in termini di qualità, questo “Honey” è il principale materiale grezzo utilizzato per la produzione di rum Cubano.

La fermentazione
L’“Honey” viene quindi purificato, sterilizzato e poi diluito con acqua. Dopodichè ha atto il processo di fermentazione con i lieviti, che dura dalle 36 alle 48 ore. Il risultato di questa fermentazione è una sorta di vino, chiamato “Baticiòn”.

La distillazione
Il “Baticiòn” viene distillato. Il frutto di questo processo è alcool puro di canna da zucchero, anche conosciuto come “Fire Water” o più tipicamente “Aguardiente”.

La filtrazione
L’”Aguardiente” inizia il suo primo processo di maturazione in barili da 180 litri, dove rimane per almeno 18 mesi. Dopo questo periodo, è mescolato con alcool puro e acqua distillata. Da questa unione si ottiene un rum giovane, fresco, che subisce un ulteriore processo di filtrazione prima d’essere imbottigliato come Ron Varadero Silver Dry. Il rum rimanente viene delicatamente rimesso nelle botti di rovere per riposare svariati anni, così da produrne differenti tipologie.

La miscelazione
Dopo che il rum è stato invecchiato il tempo necessario, i “Cuban Rum Masters” utilizzano la loro esperienza selezionando e mescolando gli spiriti per produrre il risultato finale. I barili sono fatti girare, scossi ed aperti per favorire la miscelazione di aromi e sapori. Così si crea il *bouquet* unico ed inconfondibile del rum Varadero.

L’imbottigliamento
Dopo il periodo d’invecchiamento ed affinamento, il rum viene fatto riposare per alcuni giorni in cisterne d’acciaio per stabilizzare il suo *bouquet*. Dopodichè viene filtrato per eliminare le impurità. Questo unico elisir viene poi imbottigliato nelle caratteristiche bottiglie Varadero.

Distribuito da:
Philarmonica