



CENTENARIO

18 ANS

RESERVA DE LA FAMILIA

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Costa Rica
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 40°

Nez : Le nez de ce Centenario 18 ans est marqué par les parfums de vanille, de boisé et d'épices.

Bouche : La dégustation offre une très belle rondeur et exalte des notes de vanille et Brandy.

Finale : Belle longueur pour cette finale qui s'oriente finement sur des saveurs de chocolat.

Description :

Le rhum Centenario 18 ans Reserva de la Familia est originaire du Costa Rica où il est produit. Il faut savoir que la culture de la canne à sucre au Costa Rica est majoritairement destinée à l'industrie sucrière.

La mélasse ainsi récupérée est ensuite mise en fermentation avant d'être doublement distillée. La première distillation est effectuée en colonne, permettant d'atteindre un distillat 'propre'. La seconde distillation à repasse, permet quant à elle d'obtenir un résultat plus 'brut', riche et chargé en arômes.

Le choix des fûts a aussi son importance dans l'élaboration des rhums Centenario : une sélection exclusive de fûts en chêne blanc américain ayant tous préalablement contenu Whisky ou Bourbon.

Ces procédés de fabrication propres à cette distillerie confèrent aux rhums Centenario un caractère unique empreint de douceur, légèreté et équilibre.

Cette Reserva de la Familia 18 ans ne trahit pas le profil des rhums Centenario : son profil est doux, riche et délicat. Un 18 ans d'âge doté d'une grande rondeur et d'une maturité très séduisante.