



ZACAPA EDICION NEGRA

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Guatemala
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 43°

Nez : Au nez, ce rhum dévoile avec intensité de savoureuses effluves de fruits caramélisés (prunes et raisins). La justesse de son équilibre est parfaite, relevée par de belles touches fumées.

Bouche : La dégustation de ce Zacapa est explosive et audacieuse... Les notes fumées affirment leur présence et se marient à celles de chocolat et de fruits secs. L'intensité et l'équilibre de son profil restent là encore parfaitement maîtrisés.

Finale : La finale ponctue avec grâce ce moment de dégustation, laissant s'épanouir toute la finesse et la persistance de ses arômes.

Description :

Zacapa Edition Negra est un rhum qui est élaboré au Guatemala, presque au cœur des nuages puisque c'est à 2300 mètres d'altitude que se trouve cette Maison !

Vieilli selon la méthode espagnole traditionnelle de la Solera, Zacapa Negra est un rhum ambré dont le profil aromatique présente un accord de notes fumées, boisées et épicées particulièrement riche et savoureux. Un second vieillissement dans des fûts de Bourbon brûlés à deux reprises vient ponctuer vigoureusement son tempérament guatémaltèque.

Le caractère intense de ce rhum Negra est souligné par la bande traditionnelle guatémaltèque -ici de couleur noire mais habituellement de couleur paille, appelée 'petate'- qui orne les bouteilles de cette marque. Chacune est confectionnée selon un procédé ancestral de tissage et apposée à la main.

Un rhum singulier qui puise toute son inspiration dans son terroir naturel : entre montagnes et volcans, presque au delà des nuages...