AREHUCAS SELECTION FAMILIAR AÑEJO 18 AÑOS RON 40° 70CL

70cl

Fabricant
Arehucas

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
La base du Ron Añejo Reserva Especial est la mélasse de canne à sucre canarienne. Celle-ci a été fermentée et distillée dans la distillerie Arehucas de Gran Canaria. L'eau-de-vie a ensuite mûri pendant au moins 18 ans dans des fûts de chêne américain avant d'être diluée et mise en bouteille.

Âge
18 Années

actuel 68.00
(y compris la TVA)