

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

68.00

(y compris la TVA)