

CENTENARIO CENTENARIO SOLERA EDICION LIMITADA 30 AÑOS RON 40° 70CL



70cl

Fabricant
Centenario

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication

La mélasse indigène, particulièrement riche en sucre, est la matière première du Ron Centenario. Après fermentation, ce rhum est distillé en alambic à colonnes puis affiné en fûts de chêne selon le système Solera. Pour le Ron Centenario de 30 ans, on ajoute également du rhum distillé en alambic Pot Still (charentais), qui donne un rhum plus ferme et plus épicé, mais qui est merveilleusement complété par le long affinage.

Âge
30 Années

actuel 129.00

(y compris la TVA)