



RUM06522

RUM EL DORADO 21 YO | TC

La storia della canna da zucchero, della sua coltivazione, della sua distillazione, in Guyana, è antica e affascinante. Il territorio, prima dell'arrivo degli occidentali, era per la maggior parte invaso dalle acque dell'Atlantico; furono gli olandesi, nel XVII secolo, grazie alla tecnologia dei polder, già utilizzati in madrepatria, a bonificarlo e renderlo coltivabile e furono sempre gli olandesi, alla fine dello stesso secolo, a portare per primi la canna da zucchero in Guyana e a piantarla sulle sponde del fiume Demerara (da cui prenderà il nome il cultivar). La canna si acclimatò alla perfezione e profitò notevolmente di tutti i nutrienti che quella terra strappata all'oceano aveva beneficiato. Furono però poi gli inglesi, con la loro incredibile fame di rum, a iniziarvi la distillazione. E la storia della canna da zucchero in Guyana va di pari passo con la storia della Demerara Distillers, il produttore del Rum El Dorado.

Invecchiato per un minimo di 21 anni in botti ex bourbon, è un blend di rum distillati nei Coffey Still in legno, un tempo delle distillerie Enmore, di rum distillati nei Coffey Still della distilleria Diamond e di rum distillati nel Savalle Still della distilleria Uitvlugt. Un rum davvero soddisfacente con profumi unici quali la marmellata d'arancia amara, lo zucchero di canna, il caffè tostato. Complesso e ricco, secco al finale, è un rum di incredibile qualità.

ORIGINE Guyana

ABV % 43.00

VOL. ML 700