

Santa Cruz del Norte

AÑEJO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Cuba Ron

Zona produttiva Santa Cruz del Norte, Cuba

Materia prima 100% canna da zucchero Cubana. Si utilizza la melassa, coltivata e lavorata a Cuba.

Distillazione Colonna continua, di fabbricazione esclusiva e brevettata.

Invecchiamento L'invecchiamento in botti di rovere bianco americano avviene in 3 fasi: la prima a gradazione piena 74%/76%, la seconda tra il 40% e il 60% di alcol, la terza dopo i blend effettuati dal Primer Maestro Ronero.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

Note La produzione è regolata dalla normativa cubana del 2019 del Ministero dell'Industria Alimentare di Cuba.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato scuro con riflessi rossastri.

Profumo Al naso richiama la canna da zucchero, con note di rovere, frutta secca e vaniglia. Sul finale emerge una leggera nota di legno.

Sapore Al palato l'ingresso è secco, con il legno in evidenza che lascia spazio a note di cacao e cannella. Il finale è lungo e pieno.



SANTA CRUZ DEL NORTE / CUBA

*Santa Cruz
del Norte*



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



METODO DI DISTILLAZIONE |
ALAMBICCHI A COLONNA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE

