

Santa Cruz del Norte

AÑEJO

SANTA CRUZ DEL NORTE/CUBA

SANTA CRUZ DEL NORTE - CUBA

23° 09' 16" N
81° 55' 07" E



La distilleria di Santa Cruz del Norte fu fondata nel 1919 da una compagnia statunitense e nella prima metà della sua vita prosperò grazie al contrabbando legato al Proibizionismo. Nel 1927 la proprietà divenne cubana e nel 1960, a seguito della Rivoluzione, la distilleria venne nazionalizzata imponendosi come una delle principali produttrici di Ron del Paese. A firmare i Ron Santa Cruz del Norte a denominazione DOP Cuba è il Primer Maestro Juan Carlos Gonzales. Il Primer Maestro è una delle figure più importanti e rispettate: soltanto due Maestri Roneri sui 9 di Cuba hanno questa qualifica. Il sapere dei 9 è riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio Immateriale dell'Umanità.



TIPOLOGIA

Ron



ZONA PRODUTTIVA

Santa Cruz del Norte



MATERIA PRIMA

Canna da zucchero



DISTILLAZIONE

Alambicco a colonna



INVECCHIAMENTO

Invecchiamento in botti di rovere bianco



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



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.



FINALE

Il finale è lungo e pieno.