

SANTA TERESA 1796

VALLE DE ARAGUA/VENEZUELA



Santa Teresa è uno dei produttori di Rum più famosi e iconici al mondo. Fondata nella Valle di Aragua nel 1796, nei suoi oltre 200 anni di attivitò ha vissuto le vicende della storia del Venezuela, e dal 1830 è nelle mani della stessa famiglia, i Vollmer, che si tramandano di generazione in generazione l'eredità di un marchio globale. L'armonia con l'ambiente che circonda la distilleria è uno dei punti chiave alla base di Rum dalla grande personalità, che hanno regalato a Santa Teresa un successo planetario.



TIPOLOGIA

Rum



ZONA PRODUTTIVA

Valle di Aragua - Venezuela



MATERIA PRIMA

Canna da zucchero



DISTILLAZIONE

Distillazione continua



INVECCHIAMENTO

Invecchiamento con metodo Solera: blend di Rum tra i 4 e i 35 anni



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra scuro.



PROFUMO

Al naso è fruttato, con note di miele e legno.



SAPORE

Al palato è ricco e raffinato, con tanti rimandi: emergono nocciole, cuoio, vaniglia e cannella accompagnati da cioccolato fondente, frutta secca e prugne. Interessante è il tocco di miele e pepe sullo sfondo.



FINALE

Il finale è secco ed evolve a ogni sorso.



