



RUM DICTADOR 20 ANNI

Prodotto dalla fermentazione della canna da zucchero, distillato parte in alambicco di rame e parte con la distillazione continua a colonna. Infine è invecchiato in barili di quercia usati tramite il metodo solera, per poi essere imbottigliato sotto i rigidi controlli di qualità della casa colombiana. Si ottiene così un rum di un intenso color ambra scuro, al naso è fermo con un leggero sentore di caramello, vaniglia, miele affumicato, caffè bruciato e una rotonda sensazione di quercia. In bocca è molto soffice, con contorni di vaniglia, caramello, cacao e miele, con una trama unica ed eccezionale che è il segreto dei Rum Dictador.

