

RUM DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA



L'idea di Ron Diplomatico nasce nel 1983 e la sua unicità nel mondo latino consiste nell'essere un blend di tipologie di ron completamente differenti, dalla materia prima alla fermentazione fino alla distillazione. La miscela di questi rones diversi è la natura di Diplomatico. La cittadina di La Miel e più in generale lo stato di Lara hanno un clima tropicale, caldo di giorno e fresco di notte, alta umidità, piogge abbondanti e terreno ricco per la coltivazione della canna. Qui infatti viene prodotto l'80% di tutta la canna venezuelana. L'invecchiamento avviene in botti di rovere bianco americano e nulla viene aggiunto durante il processo di maturazione in botte, se non una minima quantità di caramello, colorante naturale non dolcificante. Nel bicchiere è color ambra scura con riflessi dorati e all'olfatto si annuncia con un delicato profumo di vaniglia, un tocco di resina, un piacevole sentore di crostata alla frutta e si evolve con cacao e succo d'arancia. Con il passare dei minuti fanno il loro ingresso cannella e noci. Al palato ha sentore di caramello, leggermente accennato, piacevole sentore legnoso e vanigliato. All'assaggio è ricco di sapori mai contrastanti come la banana cotta, il succo d'arancia e non manca il ritorno della noce. Un profondo retrogusto di cioccolato fondente misto a noce moscata e zucchero di canna rende questo rum estremamente elegante. Finale lungo e piacevole con ricordi persistenti di nocciole.

