



RUM HAVANA 3 ANNI

Havana Club Añejo 3 Años è distillato e invecchiato per 3 anni a Cuba, nel clima caldo e umido dell'isola, circondato dalle amorevoli cure dei nostri maestri roneros. È così che nascono quegli aromi che lo rendono perfetto per il Mojito, il cocktail più famoso di Cuba, e che gli conferiscono il suo inconfondibile gusto.

Esperienza di degustazione

Il leggero colore paglierino dell'Havana Club 3 Años lo rende piuttosto trasparente: questo rum è molto di più di un semplice liquore. Il processo di invecchiamento triennale consente al nettare di assorbire il clima circostante, l'atmosfera, l'ottimismo e la passione.

È così che acquisisce gli aromi tipicamente cubani: accenti di vaniglia, pera caramellata, banana e i velati richiami al sapore della quercia affumicata vi solleticano il naso, mentre le note di cioccolato affumicato e vaniglia accarezzano il palato. Questi sapori, con la freschezza della menta, dello zucchero e del lime costituiscono l'abbinamento perfetto: avrai a disposizione tutto quello che serve per preparare un autentico mojito cubano.

Il gusto di un mojito irresistibile, autentico, rinfrescante e perfettamente bilanciato, realizzato con Havana Club Añejo 3, ti porterà direttamente sulle strade dell'Avana per vivere la spontaneità cubana attraverso il brand Havana Club.

