



## RUM MATUSALEM 7 ANNI

Questo Rum scuro fa parte di una gamma di finezza ed eleganza qualitativa difficilmente riproducibile in altre parti del mondo, prodotto con grande competenza e dedizione dalla distilleria **Matusalem**, in territorio cubano dal lontano **1873**. Il carattere distintivo, profondo e intenso di questo Rum deriva dal processo di invecchiamento, il famoso **Metodo Solera**, utilizzato per l'affinamento dei grandi Porto e Sherry. Intrigante per la sua struttura e per il suo gusto territoriale, questo nettare, composto da un blend di Rum invecchiati per un minimo di sette anni, è riuscito ad imporsi nel segmento di mercato dei Rum invecchiati grazie ad un prezzo molto competitivo, non paragonabile alla qualità.

Colore ambrato concentrato con lievi riflessi rubino. Olfatto intenso ed aromatico, distribuito tra note di legno, vaniglia e nocciola tostata, insieme a sentori agrumati di bergamotto e scorza d'arancia. In bocca è liscio, pulito e strutturato, cremoso e avvolgente nei ritorni di banana caramellata e rinfrescato dai rimandi agrumati, in un finale deliziosamente asciutto di grande eleganza.

