



RUM PAMPERO ESPECIAL

Pampero rappresenta, dal 1938, un nome di riferimento per il Rum venezuelano, spesso associato a prodotti piuttosto commerciali e più adatti alla miscelazione che ad essere degustati in solitari. Ma ogni azienda ha il suo fiore all'occhiello e questo **anejo** non lascia dubbi, identificandosi come la punta di diamante delle Industrias Pampero. Conosciuto per il suo sapore intenso e persistente, ha ricevuto la menzione dal governo venezuelano per via del suo **affinamento di due anni** in botti utilizzate per l'invecchiamento del **Bourbon**. Proprio questo passaggio gli conferisce il tipico colore e la morbidezza che lo ha reso celebre in tutto il mondo.

Colore ambrato molto intenso con riflessi dorati e ramati, ha un naso deciso caratterizzato da note di albicocca secca, caramello e fichi in confettura, insieme a sensazioni limpide di spezie dolci come cannella, chiodi di garofano e vaniglia. Il gusto è ricco ed equilibrato, rotondo e caldo, con numerosi rimandi di uva passa e scorze di agrume candite, in una lunghissima persistenza di caramello e noce moscata.

