



RUM PLANTATION PANAMA 2004

Il Rum *Panama* di Plantation viene prodotto nella nazione omonima, a partire da melassa di canna da zucchero. Dopo distillazione in alambicco a colonna, questo rum invecchia per 9 anni in botti ex-bourbon per poi essere inviato presso lo Château de Bonbonnet, in Francia, dove completa il proprio affinamento rimanendo in botte per ulteriori 2 anni.

Di colore ambrato lucente, il Rum *Panama* di Plantation si apre al naso con sentori floreali che ricordano la violetta, sviluppando in un secondo tempo aromi fruttati di lampone, fragola e prugna, con accenni di vaniglia e di cannella. Al palato si dimostra delicato e di medio corpo, con note di frutta esotica e caramella mou.

Ottimo da meditazione, questo rum si rivela ideale in compagnia di un buon sigaro.

