



RUM ZACAPA 23 ANNI

A differenza della maggior parte dei Rum, che vedono l'impiego di melassa, per la produzione del Rum Zacapa 23 Anni Solera viene utilizzato solo il succo della canna da zucchero, chiamato, in Guatemala, "**miele vergine**" e per il processo di fermentazione, che dura 5 giorni, si utilizza un **lievito estratto dall'anans** che garantisce un gusto e un aroma inconfondibili. Ecco quello che rende Zacapa diverso dagli altri, solo ingredienti di qualità per prodotti sovrappini, come questo 23 anni, invecchiato in botti di rovere che prima ospitavano Bourbon e Sherry e ottenuto da un blend di Rum **invecchiati fino a 23 anni**, per un distillato nobile, elegante e raffinato come non ce ne sono.

Colore giallo ambrato molto intenso con riflessi ramati. All'olfatto rivela grande struttura aromatica, con sentori di frutta esotica matura, fiori gialli secchi, note di crema e una lieve sensazione di spezie dolci. L'assaggio è denso e complesso, avvolge il palato in una dolcezza cremosa unica, con ritorni di legno e fichi secchi su una persistenza elegante e infinita.

