

Aged **21** Years

"Small batch" Bourbon Casks

Zafra "Master Reserve" invecchiato 21 anni è un rum di Panama. Selezioniamo toccando con mano le botti di Bourbon per assicurarne la condizione ottimale in preparazione dell'invecchiamento di questo rum straordinario. Sotto l'attento occhio del nostro Mastro Ronero il rum interagisce con le botti di Bourbon e viene sapientemente miscelato in questo elegante "Small Batch" rum di 21 anni.

DETTAGLI DI PRODUZIONE

ORIGINE: Panama.

MATERIE PRIME: Canna da zucchero raccolta a mano e trasformata in Melassa Top Grade A.

FERMENTAZIONE: Sciroppo di canna - Melassa Top Grade A. Queste melasse fermentano con lieviti originari e maturati localmente.

METODO DI DISTILLAZIONE: A colonna, metodo continuo.

INVECCHIAMENTO: Le botti di Bourbon selezionate sono riempite con alcol grezzo permettendo la magica trasformazione di questo elegante rum, invecchiato pazientemente per 21 anni.

DOSAGGIO: "Small Batch"

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Ambrato scuro con tonalità ramate

PROFUMO: L'aroma ci trasporta in una cantina di rum pervasa dall'essenza di quercia. Perfettamente bilanciato con sentori di frutta e spezie, risulta elegante e invitante.

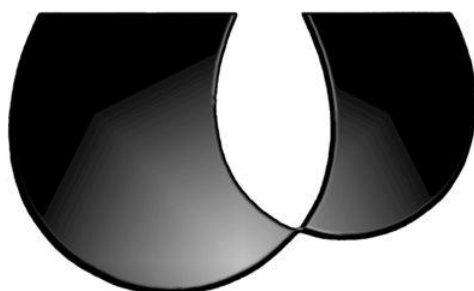
GUSTO: Si apre ampiamente liscio al palato; il rovere è dolce, deciso, ancora non dominante

FINALE: lungo e carico di cremosi sentori di legno





DISTRIBUITO IN ITALIA DA:



**BOLIS
VINI**

via Bernardo da Pavia, 9/11

27100 Pavia

0382/302363

bolis@bolisvini.com

www.bolisvini.com

Aged **30** Years

"Small batch" Bourbon Casks

Zafra "Master Series" invecchiato 30 anni è un rum di Panama. Questa espressione è una Edizione Limitata. Solo 6,720 bottiglie numerate prodotte. Selezioniamo toccando con mano le botti di Bourbon per assicurarne la condizione ottimale in preparazione dell'invecchiamento di questo rum straordinario. Sotto l'attento occhio del nostro Mastro Ronero il rum interagisce con le botti di Bourbon e viene sapientemente miscelato in questo elegante "Small Batch" rum di 30 anni.

DETTAGLI DI PRODUZIONE

ORIGINE: Panama.

MATERIE PRIME: Canna da zucchero raccolta a mano e trasformata in Melassa Top Grade A.

FERMENTAZIONE: Sciroppo di canna - Melassa Top Grade A. Queste melasse fermentano con lieviti originari e maturati localmente.

METODO DI DISTILLAZIONE: A colonna, metodo continuo.

INVECCHIAMENTO: Le botti di Bourbon selezionate sono riempite con alcol grezzo permettendo la magica trasformazione di questo elegante rum, invecchiato pazientemente per 30 anni.

DOSAGGIO: "Small Batch"

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Eleganti tonalità del mogano.

PROFUMO: Vaniglia, frutta secca, con un ricco bouquet di rovere.

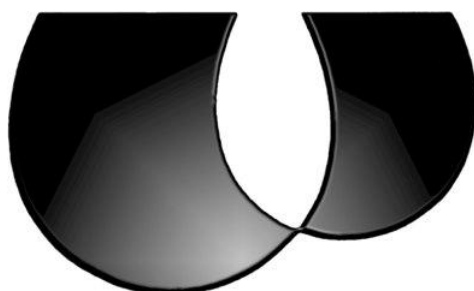
GUSTO: Si apre ampiamente liscio al palato; i sentori di legno lasciano una sensazione perfettamente bilanciata tra dolce e speziato.

FINALE: un grande, ricco e squisito finale di rovere, da acquolina in bocca.





DISTRIBUITO IN ITALIA DA:



**BOLIS
VINI**

via Bernardo da Pavia, 9/11

27100 Pavia

0382/302363

bolis@bolisvini.com

www.bolisvini.com