

ZAKA

RUMS

Affinati da sette a dodici anni in fusti di rovere e assemblati secondo la provenienza, questi rum raccontano i territori di Martinica, Caraibi, Panama, Mauritius e El Salvador.



Rum Panama

Varietà Prodotto a partire dalla fermentazione e distillazione della melassa.

Produzione Il Rum Zaka Panama Rum – distillato mediante alambicchi a colonna nello stato di Panama – viene affinato per 7 anni in piccoli fusti di rovere bianco, e, successivamente per altri 8 anni in fusti di rovere americano dove precedentemente è stato invecchiato il Bourbon.

Caratteristiche Al naso giungono, inizialmente, sentori vegetali che fanno pensare al tabacco da pipa, successivamente, si manifestano le note tipiche della melassa e del caramello, seguite infine da quelle di legno tostato, vaniglia e cuoio. L'ingresso in bocca è molto setoso e cremoso, mentre il finale è dolce e di buona consistenza. Il Rum Zaka Panama Rum esprime grande eleganza e complessità, frutto del doppio affinamento. Bottiglia astucciata. 700 ml. 42 % vol.