

BOTRAN ANEJO RESERVA 15 YEARS OLD

Art. nr 86831

Pris 351,55 kr exkl. moms

Alkoholhalt 40%

Storlek 700 ml

Land Guatemala

Varukategori Rom

Varumärke Botran

Information Ron Añejo Botran Reserva är lagrad enligt Solera-systemet precis som resten av serien. Faten som använts är ex-bourbon, föredetta sherry-fat samt portvinsfat. Resultatet är en underbar ensemble av lagrad rom med en ålder på upp till 15 år. Komplex i sitt uttryck med en tydlig närvaro av rostad ek och vanilj. Gröna äpplen, torkad frukt och citronskal som rundas av med lätta toner av kanel och kola. Förförisk, torr och kraftfull smak. En perfekt balans mellan fatkaraktär, röda körsbär, kanderad mogen frukt med en long eftersmak.

Tillverkning Ron Botran Reserva 15 är en blandning av destillerat koncentrerat från sockerrör som genomgått en långsam fermenteringsprocess i upp emot 15 år. Den är lagrad med Solera-metoden 2400 meter över havsytan. Lagringen sker i amerikanska viteks-tunnor som tidigare lagrat amerikansk whiskey och åldrade sherryviner och har slutligen placerats i Port-tunnor.

Lagring Färg: Polerad mahogny med strimmor av ljus kropp: Tät Doft: Komplex och uttrycksfull med tydlig närvaro av rostat fat och en hint av vanilj i bakgrunden. Toner av gröna äpplen, torkade blåbär och torkat lime- och apelsinskal. Kryddig arom från kryddnejlika, kanel och muskot i kombination av karamell. Smak: Torr, förförisk, explosiv i en perfekt balans med karaktär från faten den lagrats i. Smak av kanderad frukt, röda körsbär, mogen frukt och kryddor som bland annat kryddnejlikablandning. Lång och robust eftersmak med en mogen finish som ligger kvar i gommen.



Om producenten

I destilleriet högt uppe i Guatemalas bergstoppar produceras Botran rommen som av många anses vara en av världens absolut främsta.

Det som utmärker Botran produkterna är råvarorna och kolfiltreringen. Botran använder sig av saften som utvinns ur sockerrören och inte melass som många andra. Romen lagras på hög höjd vilket gör att mognadsprocessen går långsammare. Det svala lagringklimatet ger en mer smakrik och elegant rom. Botran använder sig av solerasystemet för lagringen och på olika typer av fat.

I över sex decennier har Botran skapat rom enligt den guatemalanska traditionen. Botran-familjens kompromisslöshet gällande kvalitet och smak är närvarande i alla steg i processen, från sockerrörens fält via destilleringen, fatlagrandet och buteljeringen.

botranrums.com