

BOTRAN RESERVA BLANCA

Art. nr 115

Pris 254,75 kr exkl. moms

Alkoholhalt 40%

Storlek 700 ml

Land Guatemala

Varukategori Rom

Varumärke Botran

Information Botran lagrar sin Blanca i exbourbonfat för att sedan kolfiltrera spriten för att avlägsna färgen samtidigt som den fruktiga eksmaken finns kvar. Botran Blanca är relativt torr och har samtidigt väldigt mycket smak vilket gör den optimal till att använda i premiumdrinkar. Mjuk och balanserad. Noter av vanilj och ek. Angenäm och mjuk smak men samtidigt kraftfull. Toner av frukt med en oväntad komplexitet.

Tillverkning Ron Botran Reserva Blanca är destillerat från koncentrerat sockerrör som genomgått en långsam fermenteringsprocess. Ron Botran Reserva Blanca är lagrad med Solera-metoden 2400 meter över havsytan. Lagringen sker i nya rostade amerikanska vitekstunnor som tidigare lagrat amerikansk whiskey.

Karaktär Färg: Delikat halmgul Doft: Mjuk och balanserad Smak: Försiktiga toner av vanilj, frukt och citrusfrukt och hintar av fat. Stor mångsidighet. De delikata aromerna och den kristallklarafärgen gör den perfekt för högklassig mixologi, exempelvis i klassiker som Daiquiri och Mojito, men avnjuts även utmärkt som den är.

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

