Wijnfiche

Abuelo XII Two Oaks - Rhum 40° | Panama
RHUM —

Domaine

Abuelo

Les rhums Abuelo sont des rhums single estate (d'un seul domaine) produits depuis trois générations par la famille Varela dans l'hacienda San Isidro au Panama. Ce sont de véritables chefs-d'œuvre parmi les rhums et ils sont produits selon la tradition espagnole. L'histoire d'Abuleo remonte à 1908, lorsque José Varela Blanco quitte l'Espagne pour s'installer au Panama, plus précisément à Pesé. C'est dans ce petit village de la province de Herrera qu'il a fondé l'Ingenio San Isidro, la première raffinerie de sucre du pays. Quelques années plus tard, ses fils se lancent dans la distillation et les rhums Abuelo voient le jour. Aujourd'hui, la famille Varela possède pas moins de 1 800 hectares de champs de canne à sucre et peut se vanter de maîtriser l'ensemble du processus de production.

Vinification

Mûri pendant 12 ans dans 2 fûts distincts. D'abord dans des fûts de chêne bourbon sélectionnés, puis dans des fûts de chêne américain extra-charré pour une saveur encore plus douce.

Dégustation

Couleur acajou foncé et arômes tels que fumée légère, chêne intense, vanille, café et amande grillée. Rondeur robuste et structurée et une finale veloutée et longue.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Stocker (années): > 10

