



PANAMA *21 y.o. Decanter Rel. 2016*

- Aspetto* *Arancio carico, con riflessi rubino.*
- Profumo* *Grande influenza della canna da zucchero: profondo, cupo, misterioso, con una nota vinosa dalle botti di sherry e brandy.*
- Palato* *Forti note di canna da zucchero, un rum molto ricco e carico di esterî. Dolcezza intensa, con datteri, uvetta, miele e cioccolato, per poi diventare più aromatico: erbe medicinali, china, bergamotto, tè nero e caffè.*
- Retrogusto* *Sempre più speziato, con note di cannella e pepe. La dolcezza è perfettamente bilanciata dall'influenza del legno. Lungo, eterno, avvolge il palato con il suo spesso-re.*
- Commento* *Un meraviglioso rum invecchiato in stile Spagnolo, pieno di residuo zuccherino ma con una profonda e raffinata influenza dalle botti di rovere. Ideale per gli intenditori del dolce stile latino che cercano anche complessità e un carattere speziato.*
- Abbinamento suggerito* *Valrhona Jivara 40%: cioccolato al latte ricco e vanigliato, che ben si addice alle note dolci e intense del rum.*

