



PANAMA Black Decanter

21 y.o. Rel. 2020

<i>Aspetto</i>	<i>Ambrato scuro, quasi arancio.</i>
<i>Naso</i>	<i>Profondo, cupo, ricco di uvetta e frutta tropicale. Il carattere dello zucchero integrale di canna è evidente. Si sente chiaramente anche un accenno di legno, poi datteri e tabacco.</i>
<i>Palato</i>	<i>Pieno, ricco, dolce e mieloso, con note di fiche secchi e datteri. Cannella, pepe, tè nero e caffè. Il profilo dolce è bilanciato da cenni di chiodi di garofano, pepe ed erbe medicinali. Presenza in bocca molto intensa.</i>
<i>Retrogusto</i>	<i>Il contenuto di alcol più elevato rispetto alle versioni più giovani lo rende più caldo e speziato, con i tannini delle botti che compensano la dolcezza residua.</i>
<i>Commento</i>	<i>Un rum antico dalla tradizione dei mastri cubani che portarono la loro arte a Panama, prodotto con melassa di canna di zucchero, distillato in un alambicco a colonna e invecchiato in botti di rovere americana per 21 anni. Unisce magistralmente la dolcezza dello stile latino con la lunga influenza speziata del legno. Un'edizione limitata per gli appassionati, in un decanter nero molto stiloso.</i>

