

BRUGAL

- 5 générations de savoir-faire et 130 ans d'histoire dans la création de rhum de qualité.
- Le processus de maturation a lieu dans des fûts soigneusement sélectionnés à la main et apporte 85 % de la saveur. La sélection est un exercice d'équilibre difficile que seuls les "Meastro Roneros" maîtrisent.
- Le soleil et la chaleur de la République dominicaine intensifient le processus de maturation et confère à ce rhum un caractère unique et complexe.



BRUGAL

BRUGAL AÑEJO

Vieilli pour extraire le meilleur des vieux fûts de bourbon, résultant en un rhum doux parfait pour les cocktails.

Le Brugal Añejo est affiné dans des fûts de chêne américain sélectionnés avec soin, moyennement torréfiés pour leur conférer une saveur douce dévoilant de jolis arômes boisés.

De manière générale, notre Añejo est sec et onctueux en bouche, avec une subtile pointe de caramel et de tannins.

- Robe** ambrée, claire et pure
- Arôme** arômes légers de bois accompagnés de subtiles touches de chocolat
- Goût** beaux arômes de beurre avec une pointe de caramel qui danse dans la bouche
- Finale** longue, sèche et agréable



38 % VOL ALC.