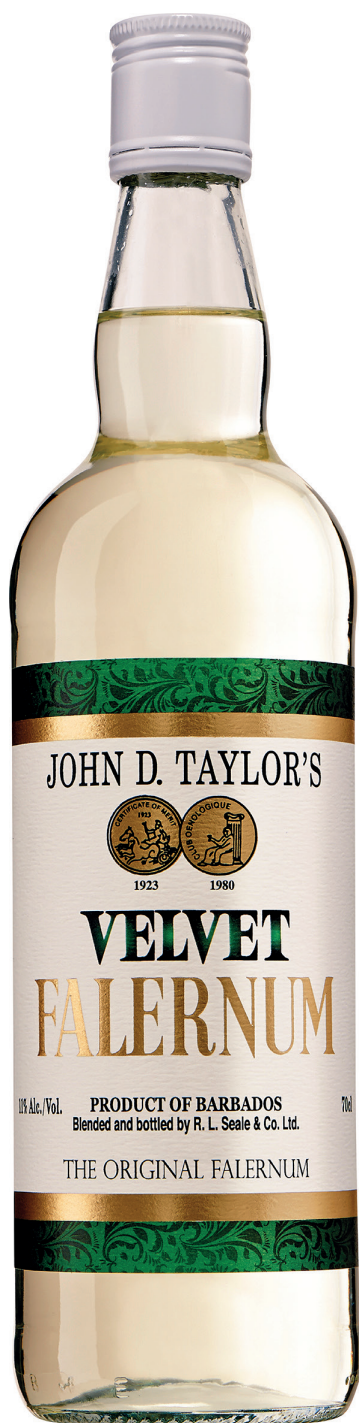




FOURSQUARE
RUM DISTILLERY



FICHA DE PRODUCTO

TAYLOR'S VELVET FALERNUM BARBADOS LIQUOR RUM

DESCRIPCIÓN

Velvet Falernum es el falernum original. Creado en Bridgetown, Barbados por John D. Taylor en el año 1890, este licor a base de caña de azúcar presenta un refrescante sabor por su infusión con pieles de limón, fino sirope de caña y botánicos que incluyen almendras y clavos de olor.

Producido por RL Seale, una de las empresas familiares más antiguas de Barbados, cuya experiencia en la elaboración de ron se extiende de padres a hijos desde 1820. El actual destilador y mezclador principal, Richard Seale, es uno de los más innovadores de la región, apasionado por producir un ron que destaque por su gran sabor.

NOTAS DE CATA

COLOR: claro.

NARIZ: Piel de limón confitada con pronunciado clavo de olor y más sutilmente nuez moscada, canela, cardamomo y tomillo.

PALADAR: Sirope dulce, piel de limón azucarada y clavo de olor.

FINAL: Piel de limón, cordial de limón y acidez de lima.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Isla de Barbados

Tipo: Licor de Ron

Destilería: Foursquare Distillery

Volumen Alc: 11%

Formato: 70cl

PERFECT SERVE

Perfecto para combinar en cócteles. Uno de los cócteles más famosos de Reino Unido, Zombie (1934) está elaborado con este ron.

LIBRE DE ALÉRGENOS