



MACNAIR'S EXPLORATION RUM

PANAMA 7YO RUM



Ubicado en América Central, el suelo volcánico de Panamá es el entorno de cultivo perfecto para el ingrediente clave en la elaboración del ron: la caña de azúcar. Esto fue lo que llevó a Billy Walker, Master Blender, a buscar el mejor ron que Panamá puede ofrecer.

Destilado a partir de la melaza de caña de azúcar cultivada en suelo volcánico, este excepcional ron maduró inicialmente en barricas de roble americano en el clima tropical panameño. Después de ser seleccionado personalmente por Billy Walker, el "spirit" fue transportado al ambiente fresco y agradable de la destilería de GlenAllachie en Escocia.

Este ron finaliza su maduración en barricas "sherry cask", roble virgen y ex-Bourbon durante más de 2 años. Este ron es embotellado al 46% de volumen alcohólico, sin colorantes añadidos ni filtración en frío.

Notas de Cata

COLOR: bronce bruñado.

NARIZ: aromas afrutados como el mango, melocotón y plátano, acompañado de toques de jengibre.

GUSTO: sabores a plátano, papaya y mango, con coco, toffee, ralladura de naranja y un toque de piña.

