

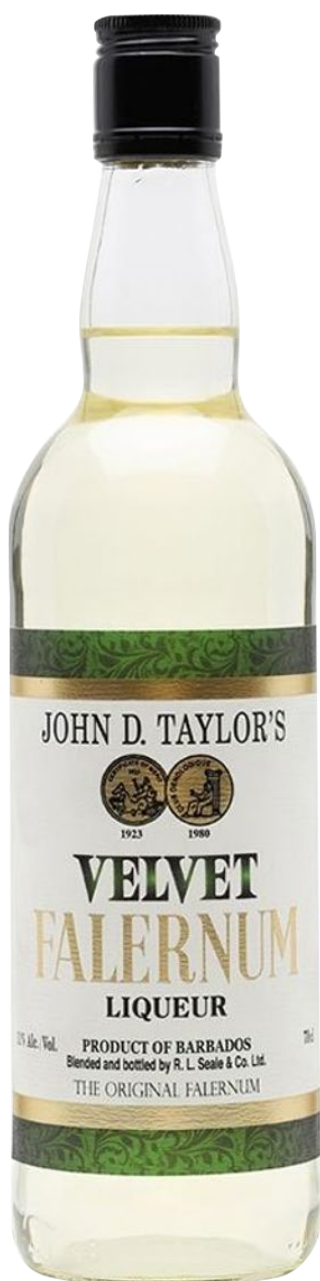


FOURSQUARE
RUM DISTILLERY



FICHA DE PRODUTO

TAYLOR'S VELVET FALERNUM BARBADOS LIQUOR RUM



DESCRIÇÃO

Velvet Falernum é o falernum original. Criado em Bridgetown, Barbados, por John D. Taylor em 1890, este licor à base de cana-de-açúcar apresenta um sabor refrescante graças à sua infusão com cascas de limão, fino xarope de cana e botânicos que incluem amêndoas e cravinho.

Produzido pela R.L. Seale, uma das mais antigas empresas familiares de Barbados, cuja experiência na produção de rum é transmitida de geração em geração desde 1820. O atual mestre destilador e master blender, Richard Seale, é um dos produtores mais inovadores da região, apaixonado por criar destilados reconhecidos pelo seu carácter e excepcional riqueza de sabor.

NOTAS DE PROVA

COR: clara.

NARIZ: casca de limão confitada, com notas pronunciadas de cravinho e subtis nuances de noz-moscada, canela, cardamomo e tomilho.

PALADAR: xarope doce, casca de limão açucarada e cravinho.

FINAL: notas de casca de limão, cordial de limão e a acidez refrescante da lima.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origem: Isla de Barbados

Tipo: Licor de Ron

Destilaria: Foursquare Distillery

Teor Alcoólico: 11%

Formato: 70cl

PERFECT SERVE

Perfeito para utilizar em cocktails. Um dos cocktails mais famosos do Reino Unido, o Zombie (1934), é preparado com este falernum.

LIVRE DE ALERGÉNIOS