



FICHA DE PRODUTO

MERMAID SPICE RUM

DESCRIÇÃO

O Mermaid Spiced Rum é elaborado a partir de uma mistura cuidadosamente selecionada de rum de cana-de-açúcar e melão de Trinidad e da República Dominicana. Destilado em alambiques de coluna e envelhecido entre 2 e 5 anos em barris de carvalho ex-bourbon. Estas misturas insulares navegam pelo Atlântico desde as Caraíbas até às costas da ilha de Wight, para acabarem por se combinar com frutas e especiarias locais.

Elaborado com cerejas brancas e damascos frescos locais, mel das colmeias da ilha e sal negro das suas marés. Suavemente temperado com erva-santa local, cássia e baunilha. Suave, mas complexo, com um toque de ar marinho, delicadas notas de caramelo e especiarias frutadas vibrantes.

Um rum inspirado numa longa história de naufrágios que levaram o rum caribenho às costas insulares, esta bebida espirituosa única foi criada para honrar o património e o folclore das suas terras.

NOTAS DE PROVA

NARIZ: um estilo sofisticado com notas suaves de baunilha e especiarias como cássia e um toque de funcho marinho.

PALADAR: notas de caramelo meloso, cereja vibrante e um final de sal marinho.

FINAL: longo, quente e complexo.

CARACTERÍSTICAS

Local de origem: Ilha de Wight - Escócia

Tipo: Rum com especiarias

Teor alcoólico: 37% vol.

Formato: 700 ml

PERFECT SERVE

Bastaria con servirlo en un vaso con mucho hielo, pero si quieres darle un toque diferente se aconseja combinarlo con Ginger Ale y una ramita de menta fresca.

LIVRE DE ALERGÉNIOS

