



# FICHA DE PRODUCTO

## MERMAID SPICE RUM



### DESCRIPCIÓN

Mermaid Spiced Rum está elaborado a partir de una mezcla cuidadosamente seleccionada de ron de caña de azúcar y melaza de Trinidad y República Dominicana. Destilado en alambiques de columna y envejecido entre 2 y 5 años en barricas de roble ex bourbon. Estas mezclas isleñas navegan a través del Atlántico desde el Caribe hasta las costas de la isla de Wight, para acabar combinándose con frutas y especias locales.

Elaborado con cereza blanca y albaricoque frescos locales, miel de las colmenas de la isla y sal negra de sus mareas. Suavemente condimentado con hierba santa local, casia y vainilla. Suave pero complejo, con un toque de aire marino, delicadas notas de caramelo y vibrantes especias frutales.

Un ron inspirado en una larga historia de naufragios que llevaron el ron caribeño a las costas insulares, esta bebida espirituosa única fue creada para honrar el patrimonio y el folclore de sus tierras.

### NOTAS DE CATA

**NARIZ:** un estilo sofisticado con notas suaves de vainilla y especias como casia y un toque de hinojo marino.

**PALADAR:** notas de caramelo meloso, cereza vibrante y un final de sal marina.

**FINAL:** largo, cálido y complejo.

### CARACTERÍSTICAS

**Lugar de origen:** Isle of Wight - Escocia

**Tipo:** Ron especiado

**Volumen Alc:** 37% vol.

**Formato:** 700 ml

### PERFECT SERVE

Bastaría 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.

### LIBRE DE ALÉRGENOS