

RON ABUELO FINISH COLLECTION XV ANS NAPOLEON

RON ABUELO



Spiritueux & Co Rhum Rhum

La collection « Finish », est née en 2016, fruit d'une longue réflexion au sein de Varela Hermanos et de la volonté de l'entreprise. Depuis 2012, l'entreprise s'est mise en quête des meilleurs fûts de Cognac, les a sélectionnés et rapatriés au Panama, selon des conditions draconiennes de transport à température dirigée. Ces fûts frais, conservent dans les pores du bois, l'ensemble des caractéristiques organoleptiques des cognacs qui ont préalablement vieillis. Celles-ci sont alors restituées pendant 1 an d'égérie supplémentaire, à des rhums vieux soigneusement sélectionnés, de 14 ans d'âge. Ces « acabados » (finissions) procurent une nouvelle « aventure » gustative, à travers une collection de 3 rhums vieillis XV ans dont l'un est la Finish Collection XV ans Napoléon (finition fûts de Cognac). Ce finish lui offre des notes de fruits secs, de chocolat, de cuir et de tabac. Il fait également preuve d'une magnifique longueur en bouche.

Accords mets et vins

Sec ou sur glace / apéritif/ digestif / Foie gras poêlé / sorbets / fruits à coque/ meringues.

Détails

Types : Rhum

Packaging : carton de 6

Pays : Panama

Domaine : Varela Hermanos

Contenance : 0,70 L

Degrés : 40 %

Caractéristiques

Dégustation

Robe : Ambrée sombre

Nez : Belle intensité de fruits mûrs, de type pruneaux et raisins secs, suivis par des notes de chêne grillé et de cacao.

Bouche : Une avalanche d'arômes de fruits somptueux combinée d'une maturité boisée et d'une sécheresse raffinée.

Finale : Longue, élégante et profonde. Une finition magnifiquement équilibrée et délicate.

Garde : 14 ans fûts ex-bourbon + 1 année fût ex-cognac

HISTOIRE DU DOMAINE

Les Ron Abuelo sont le produit national du Panama et la perle de Varela Hermanos, entreprise familiale créée en 1908 par Don José Varela Blanco qui s'installa à Pesé pour y fonder la première sucrerie du pays. Cent ans plus tard, la 3ème Génération de la famille Varela dirige toujours la distillerie depuis l'Hacienda San Isidro où sont intégralement produits les Ron Abuelo. Rhums d'une qualité extraordinaire, ils sont le fruit des 1800 hectares de champs de canne à sucre de l'Hacienda. La canne est directement pressée sur place pour sélectionner les meilleures mélasses et miels qui sont dilués dans une eau pure. Les fermentations longues par des levures indigènes favorisent le développement d'arômes naturels. La distillation s'opère alors sur une colonne à tête cuivrée, spécialement adaptée pour produire de superbes eaux de vie. La dernière étape concerne l'art du vieillissement et de l'assemblage. Celui-ci s'effectue lentement et patiemment au sein des 19 « bodegas de añejamiento » (chais de vieillissement) abritant des barriques de chênes blanc américains de 200 litres, dits « Bourbon N°1 Select ». C'est là, dans la moiteur typique du climat panaméen que la part des anges, particulièrement généreuse, fait son oeuvre. Les connaisseurs classent ainsi les Ron Abuelo parmi les plus élégants et subtiles rhums.

