

PELLEGRINI s.p.a.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# CIHUATÀN

RUM | CARAIBI - AMERICA CENTRALE



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# CIHUATÀN

RUM | CARAIBI - AMERICA CENTRALE

## CIHUATÀN ALUX - 43,2%

*Cihuàtan, il Rum Alux, dedicato alle divinità del raccolto della pantheon Maya, e in particolare a due prodotti sacri, il mais ed il cacao che secondo la mitologia nacquero con un unico atto creativo del dio Alux. Perché non realizzare quindi un rum che ricordasse i profumi del mais e del cacao?*

*Detto, fatto!*

*La nuova creazione di Gabriela Ayala, maestra ronera di Cihuatàn, è un rum creato con la stessa cura ed amore di tutta la gamma ma al quale è stato fatto fare un percorso di affinamento del tutto particolare che gli ha donato proprio i profumi e i sentori del cacao e del mais soffiato.*

### **Metodo di affinamento:**

- Rum leggero 15 anni: ex bourbon barrels metodo solera
- Rum leggero 16 anni: affinamento statico, ex bourbon, poi un ulteriore anno in ex cognac barrique.
- Heavy Rum 16 anni: ex bourbon barrels, metodo solera.
- Heavy Rum 16 anni: affinamento statico in ex bourbon barrels, poi un ulteriore anno in barili di ex sherry oloroso.

Temperatura di affinamento: minimo 25°, massimo 36°.

Alcol: blend finale a 43,2% vol. alc.

Senza aggiunta di caramello.

**Caratteristiche organolettiche:** Al naso dona sentori di zuppa di mais, noci pecan, ginger, stecche di cannella, mais arrostito e mousse al cioccolato.

Al palato tornato queste note in modo elegante, dal mais, al cioccolato fondente unite ad una nota speziata di pepe garofanato.

Finale lungo, piacevole e vellutato. Una delle creazioni migliori di Gabriela Ayala senza alcun dubbio.