Quattro medaglie per Mavi Drink alla Madrid Rum Conference

aaff-jungla-mailing-silver-medal-1-96c26204

Mavi Drink, produttore e distributore nazionale di liquori e spirits, in occasione della Madrid Rum Conference 2018, l’evento internazionale giunto alla 7° edizione, totalmente dedicato al mondo del rum e che riconosce e premia le eccellenze nel settore, è stata premiata ancora una volta per la qualità dei propri prodotti. Quattro le medaglie conquistate dai rum premium distribuiti in esclusiva per l’Italia, Ron Marama, è stato premiato con la Doppia Medaglia d’Oro, Ron Jungla con la Medaglia d’Argento e Ron Relicario nelle versioni Superior e Supremo con la Medaglia d’Oro. Questo concorso è organizzato secondo il principio dell'anonimato assoluto, e per rispettare questo principio di totale riservatezza, le giurie non possono identificare il rum, la sua origine, il suo prezzo, il suo punteggio o premi ottenuti.

Le commissioni formate dall'IRC si riuniscono privatamente e l’accesso è vietato a chiunque non faccia parte della giuria. Quest’ultima valuta
• l'aspetto visivo
• l'aspetto olfattivo
• la sensazione al palato
• l'impressione generale



Marama è il frutto di un blend perfetto, secondo la tradizione dell’isola, di rum giovani, con un’età variabile tra i tre e i cinque anni, invecchiati in botti di rovere americano. Durante il processo di produzione, spezie e frutti originari dell’isola sono aggiunti al distillato, si ottiene così il

profilo organolettico desiderato dai Maestros Roneros con delicate note speziate di vaniglia e agrumi.



Ron Jungla, con un corpo leggero e un bouquet elegante, è il risultato della fermentazione e distillazione ottimale dei mosti, e dell'invecchiamento in botti di rovere americano per oltre 10 anni. Il processo di fermentazione avviene da una selezione iniziale di melassa di qualità superiore ottenuta dalla canna da zucchero, che viene poi fatta fermentare con lieviti selezionati. Per il primo invecchiamento, sono utilizzate botti di rovere bianco americano che contenevano Bourbon, mentre per il secondo processo di invecchiamento, lungo un anno, nelle cantine Suau a Maiorca, vengono utilizzate botti che contenevano brandy Suau, e che conferiscono un "bouquet" delizioso ed originale al prodotto finale.



Ron Relicario, è prodotto a partire da una rigorosa selezione di acque ricche di saccarosio, che provengono dagli zuccherifici dove si produce lo zucchero di canna e prosegue poi con un'accurata distillazione e successivo invecchiamento all'interno di botti in quercia bianca americana, precedentemente utilizzate per l'invecchiamento di Bourbon Whisky della regione del Kentucky, che donano al prodotto una complessità aromatica originalissima. Il risultato finale si ottiene per mezzo dell'integrazione di questi rum invecchiati oltre 10 anni con altri rum diversamente lavorati invecchiati almeno 6 anni, nel caso del Ron Relicario Superior, o almeno 15 anni, nel caso del Ron Relicario Supremo, dando come risultato finale due prodotti di altissima qualità e dal bouquet innovativo.

«Siamo orgogliosi dei riconoscimenti ricevuti da questi quattro eccellenti Rum che distribuiamo in esclusiva per l'Italia, sono dei premi che ci dicono che stiamo lavorando nella giusta direzione» dichiara **Gianluca Avallone**, Direttore Commerciale Mavi Drink.