Aged Rum Angostura, per gli intenditori

angtop-7e3c9777

Angostura non è solo lo storico marchio del celeberrimo Bitter, è anche il brand di alcuni tra i più pregiati Rum al mondo che, dall'isola di Trinidad, oggi si presentano sul mercato italiano con l'altissima qualità che contraddistingue sin dalla sua nascita uno dei più importanti produttori caraibici. Non è un caso che i Rum firmati Angostura si siano distinti in moltissime competizioni internazionali vincendo numerose medaglie d'oro e diventando la gamma di Rum più premiata al mondo.

Tutti i Rum Angostura sono prodotti a Trinidad utilizzando materie prime di altissima qualità e, come da tradizione, riposano per lungo tempo nelle botti per sprigionare al termine della loro naturale maturazione tutto l'aroma e il gusto di un Rum Super Premium.
I Rum Angostura sono il frutto dell'abilità del Maestro Distillatore che dal 1982, anno in cui è entrato a far parte della famiglia Angostura, sperimenta sempre nuove miscele per scoprire gusti e aromi di eccezionale finezza. La gamma di Rum Angostura trova nei suoi due Aged Rum la sublimazione di uno stile che ha reso il marchio caraibico uno dei leader del settore beverage.

Angostura 1919 è un Rum pluripremiato, creato dalla Distilleria Angostura per celebrare un'importante ricorrenza per l'isola di Trinidad & Tobago. Infatti, dopo un incendio distruttivo nel 1932, il Maestro Distillatore dell'epoca, JB Fernandes, acquistò alcune botti quasi carbonizzate per poi scoprire che erano state riempite nel 1919. Da questa fortuita coincidenza nasce un Rum sapientemente miscelato dal colore dolcemente ambrato, perfettamente bilanciato, dal gusto pieno che risente dei suoi otto anni d'invecchiamento. Rivela al gusto sentori decisi di vaniglia e di sciroppo d'acero con un finish deciso che tende al caramello. È perfetto da gustare liscio, a temperatura ambiente, senza aggiungere ghiaccio. Un vero capolavoro di stile firmato Angostura.

Angostura 1824 nasce dall'unione dei migliori Rum miscelati con esperienza dal Maestro Blender della Distilleria. Questi sono invecchiati in botti di rovere di bourbon americano per almeno dodici anni e quindi lavorati per ottenere un Rum scuro di eccezionale qualità. Angostura 1824 è un classico Rum da meditazione, da sorseggiare in un momento speciale, accompagnato – perché no – da un buon

sigaro. Ha un bel colore ambrato, un gusto sottile e invitante, con forti sentori di vaniglia, di caramello, di miele, di cardamomo e uva passa. Gli anni trascorsi nelle botti a maturare gli regalano un profumo unico: è bene, prima di assaggiarlo, lasciarsi sedurre dai suoi particolari sentori. Ed ecco che al palato rivela un corpo pieno e delizioso che lo relegano tra i più prestigiosi Rum presenti sul mercato mondiale.

La gamma di Rum Angostura è distribuita da D&C impegnata a promuovere un consumo responsabile delle bevande alcoliche.