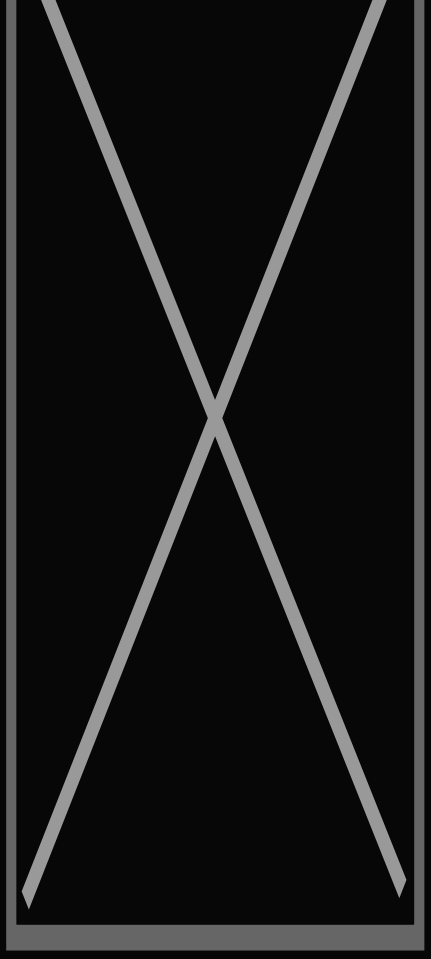
Mavi Drink presenta Relicario Peated Finish

mavidrink-peated-finish-f04bf505

Dopo il grande successo di Ron Relicario nelle versioni Superior e Supremo, Il primo è il risultato dell’integrazione di rum invecchiati oltre 10 anni con rum invecchiati almeno 5 anni, mentre il secondo è il risultato di un blend di rum invecchiati oltre 10 anni con rum invecchiati almeno 15 anni (per l’invecchiamento vengono utilizzate botti di quercia bianca americana che in passato contenevano Bourbon Whisky della regione del Kentucky), Mavi Drink è pronta a distribuire un terzo prodotto, unico nel suo genere e di altissima qualità: Relicario Peated Finish.



Questo rum che ha come base il Relicario Superior, è sottoposto ad un ulteriore invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere americano da 250 litri, che contenevano un Whisky Torbato Single Malt. Il legno di queste botti, che si trovano a Ballindalloch nello Speyside (Highlands della Scozia) dove è prodotto il Whisky torbato, è pregno dei sentori tipici dei whisky torbati e li dona naturalmente al rum che invecchia per sei mesi al suo interno. Il risultato ottenuto è un mix perfetto di aromi tipici dei migliori rum dominicani invecchiati; zucchero, vaniglia e melassa sono prominenti e si combinano perfettamente ai sentori affumicati di torba e alle sfumature di malto e di frutta secca derivanti dall'invecchiamento finale in botti che contenevano Single Malt Torbato.

Questo pregiato Peated Rum è racchiuso nell’inconfondibile bottiglia di tutti i Relicario con tappo nero in legno, l’etichetta bianca in carta pregiata e l’astuccio nero con dettagli argento che lo impreziosiscono ulteriormente. Questo rum esprime tutto il suo potenziale se bevuto liscio, oppure nella ricetta che Gerard Ruiz, B.A. Ron Relicario, ha presentato in anteprima al RAL8022 di Milano, lo scorso 29 aprile.