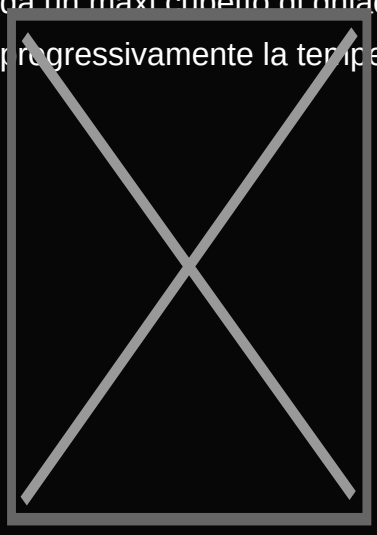
Zacapa Reserva Limitada 2019: il rum in edizione limitata per le feste

Il rum extra lusso guatemalteco Ron Zacapa ha presentato un’esclusiva edizione limitata per il 2019, Zacapa Reserva Limitada 2019. Creato da Lorena Vásquez, celebre Master Blender di Zacapa con 34 anni di esperienza, Zacapa Reserva Limitada 2019 è un blend accuratamente miscelato di una varietà di riserve di rum caratterizzati da invecchiamenti diversi, tra i 6 e i 24 anni, affinato in esclusive botti da moscato appositamente selezionate.

Un rum eccezionale, invecchiato nel cuore degli altipiani erbosi della campagna del Guatemala nella “Casa sopra le nuvole”, la cantina Zacapa, più unica che rara, incorniciata da vette spettacolari e vulcani attivi a 2.300 metri sul livello del mare. Il risultato è un rum a lento invecchiamento, poetica espressione della tradizione e della cultura del Guatemala, caratterizzato da una pronunciata intensità di sapore con note di vaniglia, cioccolato, uva passa e un aroma floreale. Per un’eccellente esperienza di degustazione, Zacapa Reserva Limitada 2019 può essere servito liscio o accompagnato da un maxi cubetto di ghiaccio che, sciogliendosi in maniera quasi impercettibile, ristabilisce progressivamente la temperatura d’invecchiamento del rum.



Il lancio della nuova edizione è accompagnato da livelli record di popolarità del rum nel Regno Unito, con un fatturato superiore a 1 miliardo di sterline nel 2018. Zacapa Reserva

Limitada 2019 è l’attesissima edizione limitata da collezione firmata Zacapa, dedicata agli intenditori, ai collezionisti e a chi vuole stupire con un regalo prestigioso.

Note di degustazione
Analisi olfattiva: inizialmente si avverte una combinazione di vaniglia con note agrumate, fruttate e floreali per poi incontrare gli aromi di frutta secca e caramellata, senza trascurare gli esclusivi sentori legnosi.

Gusto: al palato si presenta con note vivaci di vaniglia e legno, accompagnate da sentori agrumati e floreali su uno sfondo erbaceo che esalta una magica misteriosità. Il finale prolungato e persistente regala una piacevole degustazione poetica di aromi e sapori.