El Dorado Rum, nuovo arrivo nel portfolio di Compagnia Dei Caraibi

el-dorado-12-15-21-year-bottles-01e56827

Compagnia dei Caraibi, Azienda piemontese che importa e distribuisce spirits e soft drinks “Premium” e “Super Premium” provenienti da tutto il mondo, annette al suo portfolio prodotti un altro prestigioso brand: El Dorado Rum.Provenienti dalla Guyana, questi Rum ereditano la tradizione della storica distilleria Demerara Distillers, caratterizzati da eleganza, corposità e ricchezza aromatica.

La leggendaria città di El Dorado non è mai stata trovata, ma il nome di questo rum non vi è solo casualmente associato: viene considerato infatti, da diversi intenditori, una bevanda preziosa, oro liquido da sorseggiare, grazie al suo mix bilanciato e unico di sapori vigorosi e speziati.
Nato dal blend di miscele di diversi rum, tutti invecchiati in particolari alambicchi in legno, si caratterizza per l’unicità e l’attenzione con cui si svolgono i vari processi di still ed invecchiamento. Le note di legno sono tutt’altro che impercettibili, caratteristica dovuta ad un processo di distillazione unico nel suo genere. L’utilizzo di alambicchi completamente in legno, unici al mondo, chiamati Wooden Continuous Coffey Still e Wooden Pot Stills,ne decreta infatti il sapore distintivo dei rum prodotti da Demerara. El Dorado invecchia poi in botti ex-bourbon, importate e carbonizzate prima dell’utilizzo: ulteriori dinamiche che contribuiscono alla sua complessità e lo rendono un distillato inconfondibile.

I rum ottenuti dagli storici stills sono impiegati per realizzare l’ampia gamma di El Dorado Rum che si suddivide in tre diversi range: Core, Rare e Blended in The Barrel. Corposo ed avvolgente, nei Rum El Dorado riusciamo a distinguere perfettamente tutti gli aromi. I sentori di caffè e cioccolato, noce moscata e cannella sono perfettamente bilanciati, creando un equilibrio perfetto.

Nella linea“Core”, spiccano rum autentici vincitori di numerosi premi: i “Classic CaskAgedRums”, ad esempio, hanno un invecchiamento dai 12 ai 21 anni, con un distintivo colore oro, naturalmente invecchiati in botti bourbon. Una raccolta di Rum eleganti, attraenti al naso con aromi di albicocche mature, noci, miele ed uva passa. Da blend di distillazioni in alambicchi in legno e altri in metallo,

deriva invece la “Rare Collection”: ne fanno parte le edizioni limitate Non-Blended e CaskStrenght dal color ambra – Enmore e Port Mourant – sono rum potenti, dalla grande personalità. Ribalta invece la tradizione del blending la gamma “Blended in the Barrel”: rum miscelati prima di essere messi in botte a maturare. Unblending diverso da quello tradizionale, capace di proporre risultati straordinari:ne derivano distillati forti ed eleganti capaci di preservare il sapore più autentico grazie all’assenza di filtraggio a freddo. Raffinati all’olfatto grazie a sentori di caramello, vaniglia, cacao e noce moscata, perfettamente compensati da forti suggestioni di zenzero, cannella o liquirizia.

Continua, dunque, la notevole espansione di Compagnia dei Caraibi che, ancora una volta, dimostra di essere uno dei player più dinamici nel settore degli Spirits, in grado di saper cogliere opportunità di crescita con acquisizioni di brand tradizionali ma in continua innovazione, perfettamente in linea con la vision aziendale.