Rum Zacapa presenta la Reserva Limitada 2014

zacapa-mixerplanet-img-aa3cd86c

Rum Zacapa®, ritenuto da molti il miglior distillato scuro al mondo, è lieta di annunciare il lancio di Reserva Limitada 2014, una speciale miscela in edizione limitata disponibile sul mercato italiano. Ispirato dalla tradizione del popolo Maya, che teneva in grande considerazione le erbe aromatiche in cucina e nei rituali religiosi, questo rum artigianale ad affinamento lento e graduale è un autentico simbolo del Guatemala e dell'eredità dei Maya. Nel solco tracciato dalla prima Reserva Limitada 2013, ogni anno viene prodotta una nuova miscela con una diversa varietà di rum selezionati e miscelati a mano dalla Maestra Mezcladora Lorena Vasquez. Ogni edizione è unica per l'anno di produzione segnalato sull’etichetta, facendo di Reserva Limitada un vero oggetto da collezione.

Lorena ha selezionato una varietà di rum invecchiati da 6 a 24 anni in botti di quercia bianca e rovere francese, fondendo alla perfezione tutte le note e i sapori diversi per creare questa miscela unica e inimitabile. La sublime complessità di Reserva Limitada 2014 nasce dall'invecchiamento lento e graduale delle botti di Zacapa per ben due anni in un giardino aromatico creato al di sopra delle nuvole, nel clima temperato e fresco degli altopiani del Guatemala. A quest'altitudine il terreno meravigliosamente ricco e fertile regala tutto il suo nutrimento ad oltre 20 erbe aromatiche come finocchio, coriandolo, anice e dragoncello, che profumano delicatamente l'aria e trasmettono tutto il loro sapore al rum durante l'infusione. Caratterizzato da un gusto eccezionalmente morbido, Zacapa Reserva Limitada 2014 arricchisce l'inconfondibile gusto di Zacapa con delicati sentori di erbe fresche.

La complessità del profilo gustativo è frutto dei tesori del territorio e della cura maniacale per i particolari, profusa in tutte le fasi della sua produzione. Dalla canna da zucchero che cresce in pianura all'ombra del vulcano, ad un processo di affinamento che ha luogo a 2300 metri sul livello del mare, al petate - l’iconica fascia di foglie di palma intrecciate a mano che cinge ogni bottiglia, tutti i tratti distintivi della Reserva Limitada devono passare sotto l'occhio vigile e attento della Maestra Mezcladora.

COLORE

Mogano profondo, con intense sfumature ambrate e tenui riflessi verdognoli.

CORPO

Corposo e rotondo. Archetti spessi e delicati.

PROFUMO

Sofisticata varietà di aromi con note perfettamente distinte di erbe umide e fresche, delicate e bilanciate in armonia. Gli aromi delicati e ben distinti lasciano trasparire sentori di menta romana, menta piperita, origano e alloro. Al naso si rivela intenso e ampio.

GUSTO

In principio, esotico, strutturato e complesso. Distinguibile dagli altri prodotti di fascia alta – la delicatezza della varietà di erbe si fonde allo straordinario equilibrio di Zacapa, con note di caramello fuso, cannella e uvetta, con ulteriori toni delicati di legno tostato e vaniglia.

RETROGUSTO

Eccezionalmente morbido e sofisticato, con sentori di erbe fresche. Finale persistente.

Un rum corposo ed elegante al tempo stesso.