Compagnia dei Caraibi presenta il nuovo Diplomático Single Vintage 2005

single-vintage-05-f55b5ea0

Rum Diplomático annuncia l’uscita del nuovo Single Vintage 2005, preceduto dalle annate del 2004, 2002, 2001, 2000 e 1997. Questo nuovo magnifico rum si inserisce in edizione limitata nel prezioso range della Gamma Prestige, che rappresenta la migliore selezione dell’azienda, assieme all’esclusivo Diplomático Ambassador. Il Diplomático Single Vintage è realizzato con speciali blenddi rum identificati dai Maestros Roneros (Master Blenders) invecchiati in modo eccezionale. I rum Single Vintage di Diplomático sono distillati in alambicchi di rame “PotStill”da mieli e melasse di canna da zucchero e invecchiati per dodici anni in botti di quercia bianca che in precedenza hanno invecchiato bourbon e whisky. Il rum viene successivamente miscelato dai Maestri Roneri prima di passare un ulteriore anno in botti di Oloroso Sherry.

Un’annata, quella del 2005,che propone agli intenditori un assaggio rotondo e corposo, contraddistinto da un perfetto equilibro sensoriale. Qualità e valore ultra premium di questa nuova referenza riflessi anche da un packaging esclusivo, elegante nella sua essenzialità e impreziosito da curati dettagli di stile. Entusiasta di questa nuova referenza il Maestro **Ronero Nelson Hernández**: *“Il Single Vintage 2005 apre con note di caffè tostato, cioccolato e tabacco, seguite da vaniglia e frutta matura. Al palato è morbido e ben arrotondato, con ricordi di cioccolato amaro e un finale pronunciato con sentori di frutti rossi. Sebbene la composizione del rum sia simile alle altre annate, il 2005 è leggermente meno secco. Il suo profilo aromatico si allontana dal resto della linea, il che consente di apprezzare la straordinaria diversità della proposta di rum di Diplomático. Attraverso le nostre diverse annate, possiamo vedere come il rum si evolve ogni anno in termini d’interazione del liquido e di diverse condizioni ambientali.”*