



FOURSQUARE
RUM DISTILLERY



FICHA DE PRODUCTO

FOURSQUARE EQUIDEM SINGLE BLENDED RUM



DESCRIPCIÓN

Foursquare EQUIDEM es una mezcla de dos rones añejos, destilados en el alambique de doble retorta de cobre y el alambique de destilación continua de doble columna de Foursquare Rum Distillery.

Uno de los rones tuvo una doble maduración, pasando cinco años en barricas de ex-Bourbon y nueve años adicionales en barricas de ex-Moscatel Negro, una novedad en la destilería. El segundo ron maduró exclusivamente en barricas de ex-Bourbon durante 14 años, aportando equilibrio y profundidad a la mezcla.

Foursquare EQUIDEM ha sido embotellado al 61% ABV, sin filtración en frío, con su color natural y sin aditivos.

NOTAS DE CATA

COLOR: cobre

NARIZ: Toques cítricos de limón y clementina, acompañados de un sutil matiz de mazapán, jengibre y cúrcuma seca al final.

PALADAR: textura suave y sedosa, con un ligero toque de caramelo que evoluciona hacia sabores dulces y afrutados, destacando melocotón y ciruelas Victoria.

FINAL: final prolongado, cálido y especiado, marcado por el jengibre y la pimienta.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Isla de Barbados

Tipo: Single Bajan

Barrica: Ex-bourbon y Ex-Moscatel Negro

Destilación: combinación de alambiques de cobre y columna.

Destilería: Foursquare Distillery

Volumen Alc: 61% vol

Formato: 70cl

PERFECT SERVE

Disfruta de este espectacular ron bajan solo o con hielo.

LIBRE DE ALÉRGENOS