



**RON**  
AÑEJO



EL **GRADO MAESTRO**. ES LA ESENCIA DE **PLATU° COUPAGE**, MADERA Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO.



EL **COUPAGE**. ENVEJECIDO EN UNA **COMBINACIÓN MAESTRA Y ÚNICA DE ROBLES**. BOURBON · JEREZ & COGNAC



EL **TRIÁNGULO MAESTRO**. COMBINACIÓN DE LOS **TRES MEJORES ORIGENES** LA MARTINICA · CUBA · PANAMÁ

# RON AÑEJO



Destilado de caña de azúcar procedente del triángulo formado por los tres mejores Orígenes Caribeños: La Martinica, Cuba, Panamá.



Añejado en barricas de bourbon, cognac y jerez.



Coupage de rones envejecidos (entre 5 y 20 años).



Filtración múltiple que elimina cualquier impureza natural.



**Fase visual:** Color oro envejecido con tonalidades amarillo ámbar, brillante en copa y con intensidad alta.



**Fase olfativa:** Complejo pero equilibrado, con notas dulces de fruta pasificada ensamblados con los matices tostados, especiados y de vainilla aportados por su arduo coupage de rones de distintos orígenes que pasan por barricas de roble francés y americano de bourbon, cognac y jerez. En nariz nos muestra frescura y suavidad. Notas de frutas blancas, cítricas y caramelizadas.



**Fase gustativa:** En boca nos muestra una entrada aterciopelada y dulzona con notas de madera tostada, pasas de corinto, caramelo, leche de almendras dulces y vainilla. Largo recorrido y muy goloso.