



HACIENDA MONTERREY

*Ron Añejo
Republica Dominicana*

Origen: República Dominicana
Tipo de Ron: Añejo de 4 Años.
Capacidad: 70cl, 75cl, 375ml, 200ml Cristal
Cajas: 6 – 24 botellas
Alcohol: 38 %
Acidez Volátil: 0,078 gr/l
Acidez Total: 0,322 gr/l
Metanol: 3,132 mg/100ml
Densidad Vol.: 37,52 %
Extracto Seco: 0,584 gr/100ml

Notas de Cata:

Fase Visual: Limpio y brillante de capa media alta, color ambarino con reflejos cobrizos, lágrima con densidad media-alta.

Fase Olfativa: Intensidad alcohólica a copa parada media-alta, mejora con el paso del tiempo sorprendentemente rebajando el puntal de alcohol. Notas achocolatadas.

Fase Gustativa: Boca limpia sin aristas, denso sin empalagar, untuoso y sabroso y cálido. Postgusto medio-largo equilibrado.

Comentario: Hacienda Monterrey Añejo está elaborado siguiendo la más estricta tradición artesanal dominicana, cuidando el perfecto ensamblaje de los diferentes rones utilizados en este proceso, para conseguir un delicado, complejo y bien estructurado ron con 4 años de envejecimiento. Adecuado tanto para degustarlo en coctelería como para disfrutarlo sólo o con hielo.

Un Añejo con alma de quinceño, su boca es muy elegante y aunque se plantea para la mezcla merece la pena degustarlo previamente en solitario.... Todo un descubrimiento.

