

Ron ABUELO

PANAMA

AÑEJO

Historia:

Ron Abuelo Añejo Especialidad de nuestra casa, es un ron de rico envejecimiento en barriles de roble blanco.

Elaborado de la fermentación de mieles de caña, en su envejecimiento y elaboración hemos utilizado los mas modernos procedimientos técnicos y la experiencia de una larga tradición ronera.

Su calidad inigualable es lograda con tiempo, sombra y silencio. Disfrútelo solo, en las rocas o con su mezclador favorito.

Contenido Alcohólico:

37.5% vol.

40% vol.

Clasificación:

Reserva Especial

Color:

Amarillo pálido hacia ámbar.

Aroma:

Balance entre notas tostadas, acarameladas y madera liviana.

Sabor:

Suave, ligeras notas de madera y ron añejo. Muy bien balanceado.

Textura:

Ligera textura.

Presentaciones:

-50 ml	-70 cl e	-1000 ml
-200 ml	-750 ml	-100 cl e
-375 ml	-750 ml PET	-1750 ml

Mercados:

-Honduras	-Costa Rica	-Spain
-Panama	-Ecuador	-Duty Free
-USA	-Bolivia	-Colombia
-Italia	-Inglaterra	
-France	-Chile	
-Canada	-El Salvador	

Premios:

*San Francisco World Spirits Competition
2010: Gold Medal*

*Beverage Testing Institute
2007: Gold, Best Buy
2003: Gold, Best Buy*

Lanzamiento:

1970

Imagen:

