

# Ron ABUELO

PANAMA

## AÑEJO 7 AÑOS

### Historia:

*Ron Abuelo Añejo 7 Años, es el resultado de nuestra pasión por producir el mejor ron añejo.*

*Elaborado de la fermentación de mieles de caña, se envejece por 7 años en pequeños barriles de roble blanco, cuidadosamente seleccionados para este producto.*

*Bajo el calor tropical y la estricta supervisión de nuestro maestro ronero, desarrolla a través de los años un refinado aroma y un exquisito sabor.*

### Contenido Alcohólico:

*37.5% vol.*

*40% vol.*

### Clasificación:

*Reserva Superior*

### Color:

*Ámbar oscuro rojizo.*

### Aroma:

*Aroma similar pero mas intenso que Ron Abuelo Añejo. Aromas complejos, madera mediana, frutas secas como dátiles y uva pasa.*

### Sabor:

*Sabor muy suave, balance entre la madera, sabores tostados y frutosos. Acabado largo.*

### Textura:

*Sedoso, con cuerpo y mediana redondez.*

### Presentaciones:

*-70 cl e*

*-100 cl e*

*-750 ml*

*-1000 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: Double Gold Medal*

*2009: Gold Medal*

*Beverage Testing Institute*

*2008: Gold, Best Buy*

*2007: Gold, Best Buy*

### Lanzamiento:

*Diciembre, 2005.*

### Imagen:

