

RON ZACAPA CENTENARIO 750ML – 40%
RON AÑEJADO – SOLERA RESERVA
DE MIELES VÍRGENES AÑEJADOS EN ALTURA
SISTEMA SOLERA 15
PRODUCTO DE GUATEMALA – PRODUCIDO POR
LICORERA ZACAPANECA S.A. – BAJO LICENCIA
DE RUM CREATION & PRODUCTS, INC.

La complejidad única de aromas y sabores se obtiene de la mezcla de reservas de rones de mieles vírgenes de caña de azúcar, provenientes del "Sistema Solera" con edades desde 5 hasta 15 años. Ron Zacapa 15 es añejado a 2300 metros de altura en barricas que antes albergaron robustos Bourbons, delicados y finos vinos de jerez y Pedro Ximénez. Tradición y arte del Master Blender, permiten mezclar añejo de diferente edad y personalidad que continuarán envejeciéndose en barricas selectas. Un proceso dinámico y artesanal que culmina sólo cuando se alcanza la madurez y complejidad de aromas y sabores que conforman un ron único.

Al examen visual se ve limpio e intenso cubriendo con los requisitos del análisis visivo del destilado. A las tonalidades de las cualidades cromáticas se impone un marrón castaño con destellos anaranjados.

Al examen olfativo es una nariz donde los olores son limpios y netos. En el momento en que se captan las notas olfativas se reconocen la vainilla, el leño, el caramelo, la miel, la yerba, el talco, los higos secos y las margaritas.

Al examen gustativo el ron es denso y de fuerte impacto al paladar. El alcohol entra suavemente extendiéndose sobre toda la superficie de la lengua para después dar espacio a los aromas. La armonía se hace presente al entrar en la boca empapando al primer contacto y deslizándose con suavidad en el rato que se demora para ser deglutido.

Al examen retro-olfativo el emocionante conjunto, compuesto por la sensación alcohólica y las nubes de olores, se prolonga con honradez y honestidad confirmando unos perfumes percibidos a la nariz (leño, miel e higos secos). Así se demuestra, otra vez, la excelente calidad de este ron que tiene una buena correspondencia entre las esencias olfativas y los efluvios retro-olfativos a nivel de mucosa.

OPINIÓN PERSONAL: la nariz con sus notas olfativas encantará al degustador, mientras la boca, con su armonía, dejará este sentido de paz, que casi sin avisar, relaja completamente. Un buen anfitrión tiene que cuidar este ron para brindarlo a sus gratos huéspedes como una señora de alto rango cuida sus preciosas joyas para exhibirlas al público de las grandes

ocasiones. Su persistencia es de 25 segundos. Los olores y los sabores están en línea perfecta con la tipología de los rones del Caribe. Al final de boca, la dulzura determinada por el alcohol, invita a hacer un maridaje con un chocolate suizo con leche extrafino. La dulzura del destilado se ensambla con lo dulce y suave del chocolate de leche y la persistencia gusto-olfativa del ron se empareja con la persistencia gustativa y viscosa del chocolate.