

## Y 1870 Extra Añejo fra huset Ron Cubay

**Lokalitet:** Cuba

**Alder:** 18 år

**Mål:** 700 ml

**Alkohol:** 40 %

### Lidt om huset:

Ron Cubay er et cubansk romhus som er kendt for at lave rommen de kalder "Den indre smag". Denne smag giver dig en lille smule af Cuba med hvert eneste sip. Ron Cubay er en Cubansk perle indenfor rom og var indtil fornyelig kun solgt i Cuba.

### Fremstilling:

De cubanske sukkerrør høstes og knuses, så den sødlige sukkerrørssaft kan opsamles. Ved at opvarme denne saft, krystalliseres rent sukker på overfladen, og den resterende saft bliver mørk og sirupsagtig. Melassen fortyndes og tilsættes gær, nøje udvalgt af destilleriet, og gæringsprocessen omsætter sukkeret til alkohol. Efter destilleringen bliver rommen fadlagret.

### Farve/Duft/Smag:

Denne rom er skabt som et ekseptionelt unikt produkt. Dens dybe farve fremkalder intimitet og fortrolighed, men det tager os også til de ukendte hemmeligheder. Den har en lys og kraftig aroma, markant intens, afbalanceret og kompleks i næsen. Den præsenterer det subtile strejf af træet fra tøndene, og slutter med friske og frugtagtige aromaer. I munden er den blød, viskøs og delikat. Med en lang og vedvarende finale fremkalder den magien af de blandede rom'er, der giver styrken og kompleksiteten af melassens oprindelige smag. Denne rom er i harmoni afledt af dens lange samliv i egens tønde valgt af mesteren.

### Gastronomi/Servering:

Denne ekstraordinære mørke rom skal blot nydes rent som den er. Nyd den i et stort glas som et whiskyglas, så dens aromaer kommer til sin fulde ret.



### Kontakt Vinum

Heslevej 17, 5610 Assens – Mobil: +45 30 30 64 81 – Mail: [aj@vinum.nu](mailto:aj@vinum.nu) – Web adresse: [Vinum.nu](http://Vinum.nu)