
RUM
ZAFRA

MASTER RESERVE





RON ZAFRA MASTER RESERVE · RON OSCURO DE PANAMÁ

Zafra Master Reserve, de 21 años de edad, es un ron destilado y envejecido en Panamá, donde la abundancia de lluvias favorece unas cosechas de caña de azúcar abundantes. “Zafra” es la palabra usada para referirse a la cosecha de caña, que se corta a mano. Por su parte “Master Reserve” refleja el papel decisivo del “Maestro Ronero” en la cuidadosa y selectiva elaboración de este ron, que se embotella tras más de dos décadas de añejamiento en barrica.

ASPECTOS DESTACADOS

- Ron oscuro de Panamá, de categoría Súper-Premium, creado por el maestro ronero Don Pancho Fernández.
- Es un ron tradicional o “ron de melaza”, es decir, resultado de la fermentación de la caña de azúcar una vez extraído el azúcar.
- Una sola presentación, Zafra Master Reserve: un ron que permanece 21 años en barriles de roble americano previamente utilizados para envejecer bourbon.
- Los matices de frutas y especias de Panamá y la barrica de bourbon le dan riqueza, elegancia y mucho carácter a este ron.
- Ron único y original de 21 años; es decir, no se aplica el llamado “método de solera” por el cual se obtiene un ron a partir de mezclar destilados de diferentes edades.
- Por este motivo sólo se puede producir en pequeñas partidas de volumen.
- Merecedor de numerosos premios a escala internacional, es una óptima opción de valor como ron para degustar en momentos especiales.
- Exclusivo para hostelería selectiva, restauración trendy y tiendas especializadas.

RECONOCIMIENTOS

- “Best Brand-New Rum” Premios Golden Barrel (Londres), “Excepcional 95 Rating Point” Instituto Cata Bebidas (Chicago), Medalla de Oro Rum XP International Competition Cata Festival Renaissance Rum (Miami), “Extraordinario, Ultimate Recommendation 95-100 Rating Point” Spirits Challenge (Nueva York), “2010 Best of Show” Palacio Competición Pulido Ron Internacional (Florida)

DETALLES TÉCNICOS

- Grado Alcohólico: 41,3°
- Tipo de Producto: Ron Añejo Super Premium
- País de Origen: Panamá
- Degustación: De color ámbar oscuro con tonos cobre y caoba, la nariz percibe la esencia del roble de sus años de permanencia en barrica, equilibrado con frutas y especias en un elegante y envolvente aroma. Se abre muy suave en el paladar donde el roble es dulce, firme, pero no dominante. La fruta y las especias se despliegan revelando notas de pasas, pera, albaricoque y un suave toque de vainilla y nuez moscada.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CÓDIGO INTERNO	DRZ02
----------------	-------

CAJA

EAN	MEDIDAS	PESO BRUTO	PESO NETO	UNIDADES
10851119002020	26,5 X 18 X 35	9,5 KG	4,2 KG	6 UVC

BOTELLA

EAN	MEDIDAS	PESO BRUTO	PESO NETO
851119002023	8,4 X 8,4 X 33	1,5 KG	0,7 KG

PALLET

UNIDADES	C/PISO	MEDIDAS	PESO BRUTO	PESO NETO
76	19	120 X 80 X 153	747 KG	319,2 KG

TODAS LAS MEDIDAS SE EXPRESAN COMO: LARGO X ANCHO X ALTO EN CENTÍMETROS