vinetur

Nuevo packaging para Ron Summum Reserva Especial

Ha sido creado por el maestro ronero Juan Alberto Álvarez, profesional con dilatada experiencia en el arte del ron y muy conocido en el Caribe

martes 20 de septiembre de 2016



Con la misma calidad y producto en su interior, pero con una imagen renovada y modernizada se presenta en Mixologya los dias 19 y 20 de septiembre, el Ron Summum Reserva Especial.

Junto con sus hermanos roneros cada uno con su especial acabado pero en esta ocasión añadirán el acabado Suaternes que estará presente en Madrid en dicha feria.

Summum, es una palabra que proviene del latín y describe la excelencia absoluta, lo máximo, es decir una descripción perfecta y muy adecuada de este producto.

Ron Summum ha sido creado por el maestro ronero Juan Alberto Álvarez, profesional con dilatada experiencia en el arte del ron y muy conocido en el Caribe.

RESERVA ESPECIAL 12 AÑOS

De color ámbar medio oscuro, deja pasar la luz con notables y brillantes destellos. Libre de partículas en suspensión.

Con aromas propios de ron añejado en barricas de roble, equilibrando correctamente los componentes, sin resaltar ni el alcohol etílico ni el olor a madera de roble. Es ligeramente dulce, nos deja paladear recuerdos a ciruelas pasas y almendras.

De sabor franco añejado, bien evolucionado, de dulzor ligeramente perceptible y con tonos avainillados, bien conseguido y de extrema elegancia en boca.