vinetur

Angostura rinde homenaje a su Maestro Destilador con el exclusivo ron Tribute Distiller's Cut

El legado de John Georges se destila en el nuevo ron de Angostura

sábado 29 de junio de 2024



John Georges con el nuevo Tribute Distiller's Cut de edición limitada

La Casa de Angostura, uno de los productores de ron más respetados del mundo, ha lanzado el ron ultra-premium Tribute Distiller's Cut en honor al Maestro Destilador, John Georges. Georges ha aportado sus excepcionales conocimientos y ha cuidado rigurosamente los altos estándares de la Casa de Angostura durante más de 40 años. La Casa de Angostura es conocida por sus amargos aromáticos ANGOSTURA y es uno de los principales fabricantes de rones de Trinidad y Tobago. Este nuevo ron de edición

limitada es la última creación de la galardonada Colección Privada de Barricas de la destilería.

Tribute Distiller's Cut demuestra cómo la precisión de la destilación permite el arte de la mezcla, dando lugar a rones caribeños ejemplares. La mezcla incluye algunos de los rones más prestigiosos de sus reservas añejas, incluyendo un ron de 25 años, uno de los más antiguos del inventario de la Casa de Angostura. Originalmente, John Georges habría cortado este ron como una bebida espirituosa pesada recién hecha, resultando en notas ahumadas, profundas de vainilla y frutos secos. El largo tiempo en el barril le da al ron una característica especial, con un sabor que se intensifica a medida que se degusta. Los mezcladores han equilibrado hábilmente el ron con un roble más ligero y notas juguetonas, logrando que los sabores se complementen a la perfección, aportando una gran complejidad.



Este ron no es para aquellos que buscan una experiencia suave. Se trata de una bebida espirituosa sedosa y profunda, ideal para coleccionistas y entendidos del ron. Los amantes del ron pueden disfrutar de una intensidad media duradera, donde los sabores de maduración se acentúan con el calor del paladar. En la primera degustación, se perciben sabores de canela y especias de panadería, junto con cacao y frutas tropicales, que luego evolucionan a notas más complejas de menta verde herbácea y frutos rojos.

Laurent Shun, Director General de Casa de Angostura, expresó que la Casa de Angostura siempre ha venerado y celebrado a quienes hacen que sus productos sean tan excepcionales. Tribute Distiller's Cut es la última edición limitada de su Private Cask Collection y con este ron se rinde homenaje a John Georges. Se ha creado un auténtico ron caribeño ultra-premium, mezclado especialmente para el paladar de Georges: notas profundas y dulces de vainilla con un toque picante. Es un ron que no se contiene, recompensando a los que, como Georges, aprecian la complejidad y quieren saborear y sentir cada capa de sabor.

El Tribute Distiller's Cut de Angostura estará disponible a partir de junio en las tiendas de bebidas espirituosas premium de toda Europa.

Las notas de cata completas describen un aroma limpio con intensidad media y notas de azúcar quemado, caramelo, crema catalana, cacao, serrín y frutas tropicales como piña y coco, además de nuez moscada y un toque de albaricoque seco. El color es claro y profundo con excelente claridad. En cuanto al sabor, es de seco a medio con intensidad, iniciando con canela y especias para hornear, algo de cacao amargo y muchas frutas tropicales incluyendo mango y piña. Es complejo con algunos toques herbáceos de menta verde y un componente de fruta roja procedente de la maduración. El final tiene una intensidad media duradera, permitiendo que los sabores de la maduración se hagan más pronunciados con el calor en el paladar. La complejidad aumenta con la combinación de notas herbáceas y el amargor del cacao. Este ron no sólo muestra los sabores predominantes de vainilla, caramelo y especias, sino que evoluciona hacia sabores de chocolate, jengibre y coco.