RON Malteco

FAKTA
Rom
Alkohol: 40.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 07713000030

MALTECO 10 40%

Savio s.r.l. Rum

Distriktet

Producenten
Selvom Malteco Ron er rom fra Panama i Guatemala-stilen, som produceres af Varela Hermanos fra Bodegas de America SA. Opskriften er lavet af de samme folk, der tidligere stod bag Ron Zacapa. Opskriften er fra Guatemala, og rommen bliver løbende kvalitetskontrolleret af "Asociacion Maestros Roneros de Guatemala".

Varela Hermanos ligger i byen Pesé i den sydlige del af det centrale Panama. I 1908 etablerede den daværende ejer, Don José Varela Blanco, den første sukkerfabrik. Senere, i 1936, åbnede romfabrikken, som lige siden har produceret rom af høj kvalitet.

Varela Hermanos er den største leverandør af rom til hjemmemarkedet i Panama, og leverer mere end 90% af al rom til de lokale. Rommen er destilleret på kolonne-kedler og er derfor i den elegante, lette stil, hvilket også er kendetegnede for rom fra Guatemala. Rommen bliver lagret på 220 liters brugte bourbonfade af hvid, amerikansk eg. Tønderne giver rommen en passende kontakt med fadet, hvor mindre tønder ville give for meget kontakt og større tønder for lidt.

Produktet
Malteco Ron Anejo 10 Años - Anejo Suave 40,5%, er en 10 år gammel rom, fra Panama, rommen har lagret i 220liters ex-bourbon egetræsfade. Malteco 10 er i en let krydret rom i elegant stil, den har en flot balance og sødme, samt hints af krydderier. Malteco 10 er destilleret på fermenteret sukkerrørsjuice og er derfor IKKE lavet på melasse, som rom for det meste er lavet på. Dette gør at Malteco 10's basisprodukt ikke har krydrede anis og brun farin-noter, men er mere let i stilen og mere påvirkelig af fadlagring.

På næsen har Malteco 10 lette noter af vanilje, samt lette florale noter og lidt noter af egetræet. På tungen er den let og frugtig, der er også noter af banan og vanilje. Malteco 10 har en flot lang finish, med masser af vanilje. Malteco 10 fås i 70cl og i 20cl størrelser.

BRONZE

SILVER

VINOBLE