



BACARDI OAKHEART SPICED

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- DENOMINAZIONE: Rum
- STATO/REGIONE: (Puerto Rico)
- METODO: Blended Rum (miscelazione Rum di diverse annate)
- GRADAZIONE: 35.0%
- FORMATO: Bottiglia 100 cl
- PRODOTTO: dalla distillazione della canna da zucchero e una miscela di rum invecchiati e non invecchiati come il “Carta Oro” e il “Carta Blanca”.
- AFFINAMENTO: invecchiamento in botti di quercia americana sottoposti a tostatura.
- COLORE: ambra ramato.
- PROFUMO: sentori di zucchero di canna, miele e vaniglia tostata si fondono alla frutta secca.
- GUSTO: è morbido e torna evidente la speziatura che introduce vaniglia e caramello.
- FINALE: leggero con sentori di quercia affumicata.



COME GUSTARLO

- TEMPERATURA IDEALE: tra gli 18°C e i 20°C
- BICCHIERE IDEALE: Il Balloon basso per il Rum permette di essere impugnato con il palmo della mano, scaldando il distillato con la temperatura corporea e permette alle componenti volatili di ossigenarsi ed essere maggiormente apprezzate.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il Bacardi “Oakheart Spiced” è un rum dorato che nasce da anni di sperimentazioni da parte dei mastri distillatori di Ron Bacardi, con l'intento di creare un distillato più maturo e importante che ma che potesse comunque mantenere un animo giovanile. La beva è il punto forte dell'Oakheart Spiced infatti, alla Bacardi, si è voluto fortemente creare un rum dorato dai modi gentili e delicati, non aggressivo né astringente ma comunque importante. Tutto inizia dalla prima fase che, comprende, la distillazione della canna da zucchero unita alla miscela di rum invecchiati di diverse annate. La seconda fase prevede un lungo affinamento in barili tostati di legno di quercia e un mix di carboni attivi che, rappresentano il segreto per questa etichetta.

Nel bicchiere si presenta con un colore giallo dorato molto intenso e luminoso, con bagliori ramati. Al naso si caratterizza da note di caramello e vaniglia, banana e mandorla tostata, insieme a sensazioni agrumate di scorza d'arancia e lievissime note affumicate di legno bruciato. Al palato rivela morbidezza e rotondità, un gran corpo mai reso pesante grazie ai ritorni agrumati, in un finale complesso e ampio, ricco di rimandi dolci e molto persistente nella vaniglia. Il finale leggero con presenza di sentori di quercia.