

# Ron Monte Cristo Gran Añejo



## Descripción

Tipo: Ron Gran Añejo 12 años. (Importado).

Origen: Partiendo de las soleras más antiguas de prestigiosos elaborados de la República Dominicana, hemos seleccionado este Ron Gran Añejo Monte Cristo para ofrecerles el mejor ron al más puro estilo de los maestros roneros cubanos.

Envejecimiento: 12 años en barricas de roble.

EDICIÓN LIMITADA

## Nota de cata

Aspecto: color Oro viejo con tonalidades ambarinas. Brillante y transparente.

Aroma: Muy potentes de añejamiento, frutas secas y especias

Sabor: Seco, delicado pero con gran carácter

## Análisis químico

Masa volúmica 20°C (g/cc): 0.9530±0.002

Grado alcohólico: 38% Vol..

## Consumo

Servicio: En torno a los 8-10° C

Para su plena degustación, se recomienda disfrutarlo sólo o con hielo, en copa de balón.

Para paladares más golosos, añadir Pedro Ximénez "Gran Barquero" al gusto.

Combina bien con piel de naranja o de limón.

## El estilo de los grandes maestros roneros

"Pérez Barquero selecciona este ron gran añejo dominicano, que ha descansado en barricas de roble durante 12 años afinándose. El resultado es un trago delicioso, con apuntes aromáticos de frutas secas y especias dulces y un trago seco, delicado y con carácter. Además, cuenta con una increíble relación calidad-precio".

Bodeboca

