



Pura sofisticación

Elaborado artesanalmente, este nuevo destilado debe su singularidad a la mezcla de diferentes rones añejos

Novísimo pero elaborado según la tradición y esencia cubana, Ron Matusalem Solera 23 se ha convertido en el objeto de deseo más codiciado. Es pura sofisticación y seduce a los paladares más inconformistas. Este ron ultra-premium es fruto del exclusivo método artesanal de mezcla y envejecimiento conocido como Solera, inicialmente desarrollado para la producción de vinos de jerez y brandy. El método emplea una combinación única de distintas variedades de rones añejos, cuyo promedio de edad se refleja en el nº Solera y que hace posible reunir las mejores características de los rones que lo componen.

La madera, protagonista

Es esa particular combinación la que permite que el destilado adquiera la singularidad y complejidad propias de la barrica. De ahí que tener entre las manos una copa de esta bebida sea una auténtica fiesta para el paladar y una 'provocación' que resulta irresistible.

A la vista, llaman la atención sus profundos e intensos tonos dorados. En nariz, conquista la determinante presencia de la madera y en boca, resulta suave a la par que vibrante. Múltiples matices que hacen que su finalización sea larga y gratificante, de suave e intensa textura. Deleitarse con su color, sumergirse en cada uno de sus aromas y dejarse cautivar por su sabor se convierte en una experiencia que estimula los sentidos.

Ron Matusalem Solera 23, con una graduación de 40 grados toma el relevo de otras bebidas exitosas de la casa merecedoras del beneplácito de clientes y expertos en destilados.

Puedes encontrarlo en las tiendas gourmet de las principales cadenas de alimentación y Aldeasa. El PVP aconsejado es de 49 €.
www.matusalem.com