

Flor de Caña, Extra Dry 4YO

Rum Flor de Caña byl poprvé vyroben v roce 1890 ve městě Chichigalpa, Nikaragua. V těch dobách se mladým rumem oslavovalo ukončení sběru cukrové třtiny. Lépe chutnající starší rumy si ukládali a užívali majitelé továrny na zpracování cukrové třtiny. Jelikož kvalita stařených rumů se rozšířila i mezi běžné lidi, byla v roce 1937 založena firma Compañia Licorea de Nicaragua, která se právě zaměřila na produkci kvalitních stařených rumů. Flor de Caña je vedoucí značkou rumů ve Střední Americe. Vyrábí se ve městě Chichigalpa v Nikaragui výhradně z přírodních surovin a je to pět krát destilovaný rum. Je stařený metodou Slow-Aged™ v sudech z amerického bílého dubu, ve kterém předtím zrály americké bourbon whisky. Flor de Caña se vyrábí časem ověřenou metodou a podle původní rodinné receptury. Tradičně vysoká kvalita přinesla pro rumy Flor de Caña více než 100 mezinárodních ocenění za kvalitu a chuť.



Region: Nikaragua



Popis: Jedinečný bílý rum, který zrál 4 roky v dubovém sudu. Je vhodný pro míchání ovocných a tropických koktejlů.
Alkohol: 40% Obj.



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 18 °C



Vhodné pro: Digestiv, koktejly

