

Iguana Rum

Il Rum Iguana viene distillato a Panama, prodotto secondo una ricetta tradizionale portata da Cuba e risalente a diversi secoli addietro.

I coloni fuggiti dall'isola Caraibica - maestri nella produzione di Rum Industriale o Classico (che si contrappone alla varietà del Rum Agricolo) – continuarono e trasmisero ai panamensi l'arte di lavorare la canna da zucchero fino a giungere al residuo del raffinamento dalla cui distillazione si ottiene il rum.

Prodotto estremamente versatile dai sapori ricchi e morbidi che accompagneranno il vostro palato in un viaggio nei Caraibi, il Rum Iguana può essere bevuto da solo oppure on the rocks o nei classici drink a base di rum.



IGUANA RUM

Matura per cinque anni in botti di rovere americano e viene semplicemente ridotto di grado a 40% ed imbottigliato senza coloranti e dolcificanti di nessun tipo. Risulta un rum ricco dal color ambra carico e un palato, con note di fichi e vaniglia ed un sapore rotondo e leggermente speziato con un finale di datteri secchi e frutta esotica e un tocco di rovere.