

R E S P E C T O R I G I N A L

# Nº.0

## *Ron Añejo Guatemala*

Ron Guatemala y destilado de caña, envejecidos en barricas de roble americano y francés, envinadas en bourbon. Rebaje del grado alcohólico con agua desmineralizada por ósmosis inversa para llegar al grado de consumo y posterior filtración para llegar a la transparencia y la brillantez que requiere el producto final. Guatemalan rum distilled from aged sugarcane in used American and French oak bourbon barrels. Reduction of alcohol content by dilution with water, which has been demineralized by inverse osmosis, to achieve a suitable alcohol content for consumption, before later filtration to reach the transparency and brilliance required by the end product.

### FASE VISUAL ASPECT

Color caoba, de intensidad media. Limpio y brillante. Lagrimeo de caída lenta que impregna la copa y forma campana uniforme. Mahogany color of medium intensity. Clean and bright. Tearing slow decline that permeates the glass bell and uniform manner.

### FASE OLFATIVA NOSE

Equilibrado con notas dulces características del Ron Guatemala y notas avainilladas procedentes de la madera. Balanced with sweet overtones; characteristic of Guatemalan rum and hints of vanilla from the wood.

### FASE GUSTATIVA TASTE

Buen paso de boca, agradable, goloso, largo, acidez plena, cálido, apetece seguir bebiendo. Pleasant on the palate, agreeable, sweet, long, full acidity, warm, moreish.

ORIGIN ORIGIN

INGREDIENTES | Vol. y % Alc | INGREDIENTS | Vol. y % Alc |

**GUATEMALA**

**70 CL y 38% ALC.**

**GUATEMALA**

**70 CL y 38% ALC.**

