



# EL PASADOR DE ORO - 52

# Fiche technique

Catégorie : rhum.

Sous-catégorie : rhum puissant.

Origine : Guatemala.

Degré : 52 % vol.

Teneur en sucre : 10 g / litre.

Positionnement : Le rhum du Guatemala « nature » en limitant au strict minimum les intrants.

Objectifs organoleptiques : Fruité, intensité, puissance, sapidité, longueur.

Processus :

- Sélection des meilleures barriques de notre chai en privilégiant :
  - Le fruit plutôt que le bois ;
  - La rondeur naturelle plutôt que le sucre ;
  - Un degré alcoolique modéré pour limiter la dilution.
- Assemblage et élevage de finition dans nos chais en Charente.

Points de différence :

- Avec un nez fruité et une bouche proche des rhums agricoles, Pasador 52 possède une personnalité unique ;
- Une formule qui privilégie la simplicité et la puissance ;
- L'authenticité du Guatemala à l'état brut ;
- Un packaging très raffiné.

Usage : Dégustation.

Notes de dégustation : Le nez est dominé par une palette de fruits exotiques (mangues, fruits de la passion, pêches) et par des notes pâtisseries. La bouche est précise, tendue et longiligne. La finale est très longue grâce à sa puissance et la rémanence des fruits jaunes.