



FICHA DE PRODUCTO

Dos Maderas 5+3

Este ron se envejece primero durante 5 años en bota de roble americano en su lugar de origen, el Caribe, y después se envía a nuestras instalaciones, donde se envejece otros 3 años en botas en las que anteriormente se guardó nuestro Dos Cortados, Palo Cortado de 20 años.



Nota de cata

Este ron ámbar tiene elegantes aromas de rica nuez, vainilla y un toque de roble ahumado. La fruta madura sigue en el paladar equilibrado, elevado por vibrantes especias tropicales y capas con un toque de ahumado, toques de jerez, y una nota intrigante de tabaco en el final.



Maridaje

Con sus equilibradas notas de fruta y especias, es un ron muy versátil para mezclar en cócteles, pero también se disfruta solo o con hielo.



Elaboración

El viaje de Dos Maderas comienza en los climas tropicales de Barbados y Guyana. Una vez recogida la cosecha entre febrero y junio se fermenta durante dos días. Productores tradicionales de ron destilan las melazas fermentadas, utilizando diferentes métodos y tipos de destiladores. Luego, gracias al clima de la zona se produce el primer envejecimiento de Dos Maderas, estos aguardientes pasan cinco años reposando en barricas de roble de 220 litros usados anteriormente para la crianza de bourbon. Tras cinco años de crianza en el clima caribeño, estos ya son rones excepcionales por derecho propio. Sin embargo, una parte crucial en la elaboración de Dos Maderas es la selección y mezcla de rones de estos dos países productores tan distintos para producir un aguardiente con las características perfectas para someterse a una crianza en barricas de vino, en Jerez. El método jerezano Criaderas y solera, único en el mundo, transforma el aguardiente; el clima de Jerez y las distintas botas de vino empleadas contribuyen al sabor del producto final.



Graduación

37,5% Alc./Vol



Vejez

Media mínima de 8 años



La marca

Dos Maderas no solo combina lo mejor de dos métodos de crianza utilizados en rincones muy lejanos entre sí, sino que también une dos culturas. Por un lado, tenemos el acervo ronero de Barbados y Guyana en el Caribe, y por el otro, la rica tradición vinícola de Jerez en España.