

FICHA DE PRODUCTO

Dos Maderas LUXUS

Dos Maderas Luxus maduró durante 10 años en su lugar de origen en el Caribe antes de ser trasladado a Williams & Humbert, donde maduró otros 5 años utilizando el sistema de Criaderas y Solera en botas de roble americano que anteriormente habían contenido el Pedro Ximénez Don Guido, con 20 años de vejez.



Nota de cata

Fiel a su nombre, se trata de un ron lujoso de color intenso y llamativo, con aromas de vainilla, cáscara de almendra, tabaco y té negro, que dan paso a sabores atrevidos y elegantes de frutos secos y especias en el paladar, con un final puramente aterciopelado.



Maridaje

Te recomendamos que dediques un tiempo para apreciar la intensidad y complejidad de esta extraordinaria bebida espirituosa, servida sola o con hielo. También puedes usarlo para crear versiones excepcionales de cócteles de ron tradicionales.



Graduación

40% Alc./Vol



Vejez

Media mínima de 15 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.



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.