



FICHA DE PRODUCTO

Dos Maderas SELECCIÓN

Esta mezcla única, elaborada con una graduación alcohólica de 42%, posee los aromas finos y distinguidos de un ron clásico añejo, con notas distintivas de roble jerezano y jerez dulce Pedro Ximénez, características de Dos Maderas 5+5.



Nota de cata

La crianza adicional de este ron se aprecia en su color intenso y oscuro, así como en su carácter complejo —con una fascinante combinación de frutas secas, como uvas pasas e higos, y vainilla— tanto en nariz como en boca, donde resulta aterciopelado, con un final que parece interminable.



Maridaje

Gracias al exquisito equilibrio entre las notas de fruta y especia, este es un ron muy versátil para su uso en cócteles, pero también está delicioso servido 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

42% Alc./Vol



Vejez

Media mínima de 10 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.