

# EL RON SEGÚN MICHEL COUVREUR

entre frutas y especias

EL PRIMER RON - UNA EXPERIENCIA

COLOR: ÁMBAR  
NARIZ: PIÑA CONFITADA, RON AROMÁTICO



SABOR: SUAVE Y REDONDO  
FINAL: RICO, COMPLEJO, PERSISTENTE, MUY ESPECIADO

## Presentación

*El Reto; cómo infundir el espíritu Couvreur a un Ron: Textura, equilibrio, elegancia y tensión final.*

*Los destilados blancos (solo caña de azúcar) son muy aromáticos y concentrados, y el envejecimiento se realiza lentamente en nuestras bodegas húmedas. La evolución es muy lenta pero delicada. Perdemos la denominación de ron agrícola ya que no estamos ni en Guadalupe ni en Martinica. La mezcla nos permite reunir sabores de frutas exóticas, piña confitada proveniente del ron de Martinica de 2012 con sabores especiados, de pimienta, de café, y sabores más fermentados del jugo de cañas provenientes de Guadalupe de 2015.*

*Con el mismo espíritu, no diluimos, buscamos la complejidad y la concentración aromática.*

*El ensamblaje se realiza en junio de 2023, con un grado natural de 52% alc./vol., produciendo alrededor de 2000 botellas.*

## Datos Técnicos

DESTILACIÓN	Rones agrícolas
EDAD	8 años
FECHA DE DESTILACIÓN	2012 y 2015
GRADO DE DESTILACIÓN	75% alc./vol.
GRADO NATURAL	52% alc./vol.
GRADO EN BOTELLAS	52% alc./vol.
ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS	JEREZ
ZONA DE BODEGA	Seca y húmeda

## Perfil Aromático

