Brugal: Velier distribuisce in Italia il rum ultra-premium Maestro Reserva

20240909163459brugal-dc8d973d

Si chiama **Maestro Reserva** il nuovo **rum da meditazione di Brugal**, realizzato utilizzando una tecnica innovativa di tostatura conosciuta come Dark Aromatic Toasting. Questo processo addolcisce naturalmente il liquido per creare un **rum privo di zuccheri e additivi aggiunti.**

Dopo l'invecchiamento in botti di sherry di rovere americano di prima qualità, il rum viene rimosso dalle botti e custodito con cura. Le botti vengono poi tostate tramite esposizione a una forte fonte di calore. Si estraggono così **“perle” di caramello naturale** derivanti dagli zuccheri del legno. Le botti sono quindi riempite di nuovo con il rum, che assorbe le delicate perle di caramello prima di essere lasciato a invecchiare sotto il sole dominicano.

Un rum nato da anni di ricerca e pazienza insomma. Grazie alla sua esperienza, la Maestra Ronera di quinta generazione Jassil Villanueva individua il momento esatto in cui gli elementi del rum raggiungono la perfezione e il risultato è una **sinfonia di delicate note di vaniglia e vellutato caramello**, arricchita da **accenni di noci tostate** e una **leggera nota di fumo** che rendono questo rum perfetto per ogni momento, da gustare liscio o con ghiaccio.

«La mia famiglia abbraccia profondamente l'eleganza e l'anima del rum Brugal e io ho assorbito una grande saggezza dalle generazioni di Maestros Roneros che mi hanno preceduto - spiega **Jassil Villanueva Quintana** -. *Facendo leva su queste conoscenze e sulla mia fortissima passione, rendendo omaggio all'eredità della famiglia Brugal, ho creato un rum che è **“perfetto per il momento”**. La mia speranza è che Maestro Reserva sia presente in tutte le più importanti celebrazioni della vita, creando momenti che dureranno per i secoli a venire».*

Al naso Maestro Reserva è roveroso e presenta **frutti rossi con una nota di fumo bilanciata da caramello e miele**. Al palato emergono **sapori di vaniglia e caramello**, che lasciano il posto a **sottili**

note di cioccolato fondente e frutta secca, con un **accenno di noci tostate e scorza d'arancia.**

Maestro Reserva, distribuito in Italia da Velier, è **presentato in un decanter di vetro personalizzato**. A sostegno dell'attenzione del marchio per la sostenibilità, la confezione secondaria di Maestro Reserva è ecologica e completamente riciclabile.