

Nom : **Dos Maderas**  
**5+5 years old**

Région : Caraïbes (Barbade & Guyana)

Cl/° : 70cls/40°

Elaboration : Sélection de rhum de Barbade & Guyana après 5 ans de vieillissement sous le climat des Caraïbes. Puis le rhum assemblé prend le bateau pour Jerez où il est transféré dans des fûts ayant contenu le xérès Dos Cortados puis le Don Guido, à base des cépages Oloroso et Pedro Ximénez pendant au moins 20 ans. Le rhum va y séjourner pendant 5 ans sous le climat de l'Espagne.

Nez : très aromatique, c'est le Pedro Ximénez qui lui donne son style final.

Bouche : puissante, grasse et sucrée, fruitée (poire, pruneau, banane)

Couleur : brun foncé

Finale : note de clous de girofle, cannelle.