



RON
AÑEJO

PLATU[®]

GALICIAN ARTISANAL

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A

PLATU^o

GALICIAN ARTISANAL



EL GRADO MAESTRO. ES LA ESENCIA DE PLATU^o COUPAGE, MADERA Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO.



EL COUPAGE. ENVEJECIDO EN UNA COMBINACIÓN MAESTRA Y ÚNICA DE ROBLES. BOURBON · JEREZ & COGNAC



EL TRIÁNGULO MAESTRO. COMBINACIÓN DE LOS TRES MEJORES ORIGENES LA MARTINICA · CUBA · PANAMÁ

RON AÑEJO

EL GRADO MAESTRO. ES LA ESENCIA DE PLATU^o COUPAGE, MADERA Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO.



Destilado de caña de azúcar procedente del triángulo formado por los tres mejores Orígenes Caribeños: La Martinica, Cuba, Panamá.



Añejado en barricas de bourbon, cognac y jerez.



Coupage de rones envejecidos (entre 5 y 20 años).



Filtración múltiple que elimina cualquier impureza natural.



Fase visual: Color oro envejecido con tonalidades amarillo ámbar, brillante en copa y con intensidad alta.



Fase olfativa: Complejo pero equilibrado, con notas dulces de fruta pasificada ensamblados con los matices tostados, especiados y de vainilla aportados por su arduo coupage de rones de distintos orígenes que pasan por barricas de roble francés y americano de bourbon, cognac y jerez. En nariz nos muestra frescura y suavidad. Notas de frutas blancas, cítricas y caramelizadas.



Fase gustativa: En boca nos muestra una entrada aterciopelada y dulzona con notas de madera tostada, pasas de corinto, caramelo, leche de almendras dulces y vainilla. Largo recorrido y muy goloso.