

# ROBLE<sup>®</sup> Viejo Maestro

Maestro es un ron seco, fácil de disfrutar, muy suave, para degustar solo o en coctelería de alta gama.



## RON ROBLE VIEJO MAESTRO DATA SHEET

### PRODUCTO

	Ron Roble Viejo Maestro
Ref.	RMA
Envase	Caja
Abv. %	40%
País de origen	Venezuela
Código EAN botella	7451105851180

### INFORMACIÓN CAJA

Código de barras (EAN) caja	7451105851197
Botellas por caja	6
Ancho	154 mm
Altura	347 mm
Longitud	232 mm
Peso	8,3 Kg

### INFORMACIÓN BOTELLA

Volumen	70 cl
Ancho botella Parte inferior	68,3 mm
Ancho botella Parte superior	75 mm
Altura botella	328,2 mm
Altura cuello de la botella	62,5 mm
Peso	1383,33 gr

### INFORMACIÓN PALLET

Tipo de pallet	American Pallet
Peso en KG	982,05 Kg
Cajas por capa	29
Pisos por palet	4
Cajas por palet	116



RON DE VENEZUELA  
D.O.C



# ROBLE® Viejo Maestro

Maestro es un ron seco, fácil de disfrutar, muy suave, para degustar solo o en coctelería de alta gama.

## RON ROBLE VIEJO MAESTRO Notas de Catado

### Elaboración:

100% elaborado de Melazas de Caña de Azúcar.

### Añejamiento:

Mínimo de 6 años sin reposición de mermas.

### Destilación:

Continua en 5 columnas.

### Mezclado:

Sólo rones con un añejamiento mínimo de 6 años.

 A la vista color ámbar con ribetes dorados, limpio y brillante, sin partículas en suspensión, densidad media y lágrimas delgadas bien estructuradas.

 Aromas de melaza, vainilla, madera, avellanas, pimienta negra y flores.

 Seco en boca, moderada mineralidad, taninos adecuados, astringencia aterciopelada, notas de caramelo, frutos secos, fruta madura, cuerpo elegante y acidez agradable.

### Cómo Servir:

Fácil de disfrutar, sólo o en coctelería.



RON DE VENEZUELA  
D.O.C