

Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish: un encuentro excepcional entre el mejor ron de Canarias y la tradición vinícola de Jerez

**La última creación de Destilerías
Arehucas es Arehucas Single Cask 2005
Palo Cortado Finish, una edición limitada
de un ron afinado durante meses en
barricas de Palo Cortado**

Arehucas continúa explorando nuevas formas de sorprender y elevar la experiencia del consumidor ofreciendo ediciones limitadas de sus “*Single Cask*”, que muestran la [diversidad](#) de sabores y aromas que se pueden lograr con el arte del envejecimiento del ron en barricas de vino de jerez.

Si el año pasado la marca sorprendía con el lanzamiento de *Arehucas Single Cask 2002 Pedro Ximenez Finish* este año lo hace con el nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish**.





















***“Single Cask”* de Arehucas**

La singularidad de las ediciones exclusivas de *“Single Cask”* de Arehucas radica en su limitada disponibilidad y su atención meticulosa a cada detalle. Cada botella es numerada y etiquetada a mano, lo que refleja el compromiso de la destilería con la [artesanía](#) y la autenticidad.

Los amantes del ron pueden apreciar la historia y la pasión que se encuentra en cada sorbo de estos rones excepcionales con perfiles aromáticos intensos y de gran complejidad.

El nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish** ha sido afinado durante 15 meses en barricas de Palo Cortado. Esta técnica de acabado en barricas que antes han contenido vinos de jerez aporta una profundidad de sabor única y compleja al ron, convirtiéndolo en una experiencia de degustación verdaderamente excepcional y ofreciendo un producto muy exclusivo, pensado para los paladares más inquietos.

El Palo Cortado es un tipo de vino generoso elaborado a partir de un solo tipo de uva, la uva palomino. La peculiaridad de este vino son sus matices aromáticos con notas cítricas y sabores redondos y profundos.

Este tipo de vino recibe su nombre por su antigua forma de elaboración, donde los capataces de las bodegas de vinos de jerez dibujaban una línea horizontal en la barrica que contenía el vino que estaba destinado a ser un fino y, cuando la esperada levadura de flor no aparecía en la superficie, “cortaban” dicha línea con un trazo vertical, dando lugar a un

“palo cortado”.









Notas de cata Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish

El perfil de sabor del nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish** tiene notas de frutos secos, entre los que destacan el pistacho y la avellana, sin despreciar sutiles matices de frutas confitadas.

En nariz, se despliegan aromas a roble, seguidos de caramelo; con matices marcados de grosellas e higos muy maduros. La persistencia de los sabores y un final suave y largo hacen que este ron sea un verdadero deleite para el paladar.

Para preservar el vigor aromático de este ron tan especial, hay que destacar que no es sometido a ningún tipo de filtrado y que, además, se embotella a una graduación de 45º favoreciendo así una experiencia de sabor única.

Es un ron pensado para degustar solo, como cierre de un

almuerzo o por la tarde, en un momento relajado donde poder apreciar todos sus matices.

Todas las botellas de esta edición exclusiva de están numeradas y embotelladas a mano en Destilerías Arehucas.