Publicado en Madrid el 09/10/2019

Flor de Caña presenta ‘V Generaciones’, un ron de 30 años

Ron Flor de Caña celebra 130 años de historia con el lanzamiento de esta edición limitada proveniente de una barrica de 1988, con un tapón de auténtica piedra volcánica

Flor de Caña, la marca de ron premium distribuida por El Grupo Osborne y que cuenta con una de las reservas de ron añejo más grandes del mundo, presenta V Generaciones: un ron de 30 años proveniente de una sola barrica de 1988. Este lanzamiento, que conmemora el 130 aniversario de Flor de Caña en 2020, es un tributo especial a la pasión, la dedicación y el compromiso con la excelencia de miles de trabajadores y las cinco generaciones de familia que han sido parte de la historia de la marca desde 1890.

Flor Caña V Generaciones es más que solo un ron excepcional en una botella de lujo, sus elementos únicos incluyen las firmas de las cinco generaciones de la familia fundadora, un tapón de piedra volcánica y una réplica de la icónica estampilla volcánica de Nicaragua de 1902. Las botellas numeradas, junto con una elegante etiqueta metálica y un certificado de autenticidad, se presentan en un atractivo estuche de cuero negro con un estilo minimalista y vanguardista.

Este producto único y coleccionable de la quinta generación de la familia es el más exclusivo que la marca ha presentado hasta la fecha. Un ron que se distingue por su elegante color cobrizo oscuro con una densidad que refleja la plenitud y complejidad de su añejamiento. Estará disponible a partir de septiembre en un número limitado de botellas a nivel mundial a un precio de alrededor de 1.200 euros.

Acerca de Flor de Caña
Flor de Caña es una de las primeras marcas globales de destilados en recibir la certificación Fair Trade y ser producido de manera sostenible. Flor de Cana es enriquecido por un volcán activo, naturalmente añejado sin azúcar y destilado 100% con energía renovable. Premiado “Mejor Productor de Ron del Mundo” por el International Wine and Spirit Competition en 2017. www.flordecana.com

Datos de contacto:
David Málaga
91 781 25 06

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Gastronomía Sociedad Restauración Consumo