



# MATUSALEM INSOLITO WINE CASK

Un Rhum qui casse les codes !

## HISTOIRE

Fondée à Santiago à Cuba, en 1872, Matusalem est le fruit du travail de deux frères : Benjamin et Eduardo Camp accompagnés d'Evaristo Alvarez qui ont quitté l'Espagne dans le but de créer des rhums d'exception.

Ils se distinguent en étant pionnier dans l'utilisation de la célèbre méthode de vieillissement importé de leur pays natal, le système solera.

La marque développe rapidement son activité et finit par devenir, en quelques années, l'une des plus vendues de l'île. Cuba devient le paradis des Américains en quête de vacances festives durant la période de la prohibition, jusqu'à l'arrivée au pouvoir de Fidel Castro en 1959.

À l'arrivée de Fidel Castro, la famille part en exil et il aura fallu attendre la fin des années 90 pour que Matusalem fasse son retour sous l'impulsion de Claudio Alvarez, 4<sup>e</sup> génération et réouvre en République Dominicaine.

## ÉLABORATION

Notre Master Blender, Cynthia Vargas a sélectionné les rhums les plus fins, qui seront filtrés jusqu'à devenir transparent pour être ensuite âgés 3 ans dans un fût ayant contenu du Tempranillo, cépage espagnol, roi de la Rioja. Il est important de noter que ces fûts sont réutilisés qu'une seule fois permettant d'apporter ces arômes et cette couleur si distinctive. Ce liquide est ensuite assemblé avec notre iconique Matusalem Gran Reserva 15. Cette couleur naturelle provient du vieillissement en fût de Tempranillo. Insolito Wine Cask est une édition commercialisée par lots de 8 000 bouteilles où chaque bouteille porte un numéro unique. Au dos de la bouteille, une sérigraphie illustre la fusion des vignes du vin et des herbes de la canne à sucre, capturant l'essence de l'union entre le raisin et la canne à sucre.

## Idée cocktail



### SPRITZOLITO

- 5 cl Matusalem Rum Insolito Wine Cask
- 5 cl Prosecco
- 2 cl Hibiscus tonic
- 4 glaçons

## Notes de dégustation

- NEZ** Doux & délicat
- BOUCHE** Doux, moelleux, aux notes de caramel au beurre, baies rouges et une délicate touche de tannin
- COULEUR** Rose rouille, 100% naturelle



Origine : République Dominicaine  
Degré d'alcool : 40°