

# RON MIRACIELO



QUETZALTECA®

Caña de Azúcar

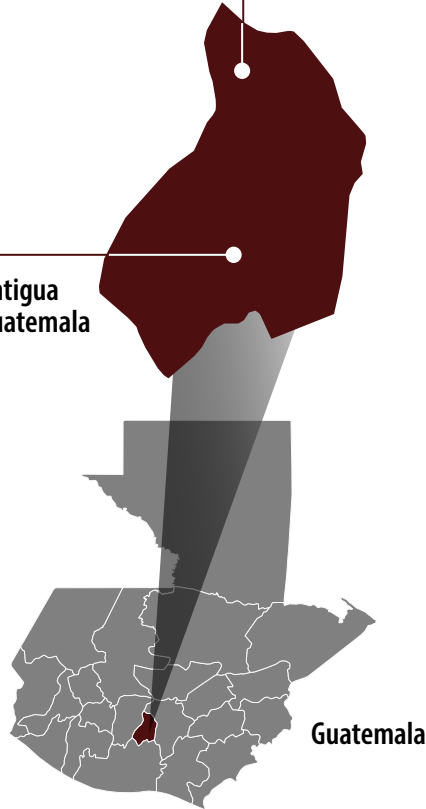


Tipo de Cuerpo



Santiago de los Caballeros

Antigua  
Guatemala



Anfitrión  
de México  
Vinos & Delicatessen



## DESTILERÍA

MIRACIELO es un ron elaborado con una receta encontrada en un antiguo pergamino dentro del convento Santa Teresa de la Antigua Guatemala en 1773, esta receta resurgió en 1953 como Ron Miracielo.

En una tierra mágica en la finca de San Andrés Villaseca a 250 metros sobre el nivel del mar, donde el clima, ubicación y suelo son aptos para el cultivo de una caña rica en azúcar que produce las melazas más finas.

## NOTAS DE CATA

Ron color dorado ambar oscuro profundo con destellos dorados, su aroma combina notas de miel, vainilla y frutas tropicales maduras, con toques de almendra y cacao, en boca, es sedoso y dulce, con sabores de caramelo, nuez moscada, vainilla y un sutil toque de roble ahumado, dejando un retrogusto a notas de madera, ciruela y pasas.

Maridaje perfecto para acompañar carnes rojas, asados, cordero, guisos contundentes y quesos curados, también con coctelería.



### Destilería/Maestro Ronero

Miracielo  
Licorera Quetzalteca



### Grados de Alcohol:

38% Alc.



### Cépage:

Caña de Azúcar



### Temperatura de Consumo:

14 - 16°C.



### Destilación:

Su sistema de añejamiento es dinámico y pasa por 2 barricas ex- whiskey americano tipo bourbon ( Roble Americano y Roble Americano tostado) para amplificar su gran sabor, Miracielo, es un blend elaborado con rones de 3 a 10 años de añejamiento.