

# Porfidio

La materia prima básica de los rones Porfidio es el jugo extraído directamente de la caña de azúcar fresca, recién cortada, sin quemar, a diferencia de otros rones que utilizan melazas para su elaboración.

En su producción se utiliza una sola variedad de caña de azúcar, por eso su denominación es Single Cane.



## Ron Plata

Alcohol: 40% Vol.

### *Características*

Jugo de caña de azúcar fresca, recién cortada, sin quemar.  
No utiliza melazas, sólo el jugo de la caña de azúcar.  
Utiliza un solo tipo de caña.  
Triple destilación en alambique, con lo que separa cabezas y colas.



## Ron Añejo

Alcohol: 40% Vol.

### *Características*

Jugo de caña de azúcar fresca, recién cortada, sin quemar.  
No utiliza melazas, sólo el jugo de la caña de azúcar.  
Triple destilación en alambique, con lo que separa cabezas y colas.  
Añejamiento en barricas vírgenes de roble americano.  
Añejamiento continuo (no solera) durante 5 años.  
Color: viene dado por el añejamiento en la barrica.  
No utiliza virutas de macera ni caramelo para obtener el color.  
No está rectificado con filtrado carbónico, sino que se envasa directamente de la barrica a la botella.  
No utiliza aditivos, ni azúcar añadido, ni extractos de ciruela para endulzar.

Formato	Ref	Presentación
Botella 75 cl.	POR001	Unidad

Formato	Ref	Presentación
Botella 75 cl.	POR002	Unidad