



# BACARDI Anejo Cuatro

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Romas, brandinamas 4 metus

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

JAV

## GAMINTOJAS

BACARDI GmbH

## APDOVANOJIMAI

2020 – Auksas – Monde Slections

2021 – Auksas – Monde Slections

2022 – Auksas – Monde Slections

## ISTORIJA

1862 m. įkurta romo *Bacardi* distilerija Kuboje. Jos įkūrėjas - ispanų emigrantas Facundo Bacardí Massó. Facundo užtruko 30 metų eksperimentuodamas, kad sukurtų tobulo romo receptą. Po Kubos revoliucijos, valdžiai nacionalizuojant visą privatų verslą ir turtą, *Bacardi* savo kompaniją ir gamybą išskėlė iš Kubos, į kurią taip niekada ir negrįžo. Nuo pat įkūrimo pradžios iki dabar, *Bacardi* distilerija priklauso šeimai, ją valdo 7 kartos Facundo palikuonys. *Bacardi logo* – šikšnosparnis – įkvėptas distilerijoje gyvenusių didžiųjų šikšnosparnių.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

*Añejo Cuatro* yra distiliuojamas Puerto Rike. Filtruojamas anglimi ir brandinamas Amerikos baltojo ąžuolo burbono statinėse mažiausiai ketverius metus Karibų saulėje.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aromatas pripildytas vanilės ir cinamono kvapu. Skonis Pasižymi medumi ir gvazdikėliais. Poskonis primins irisų ir ąžuolo natas.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka gerti gryną su ledu, taip pat kartu su imbieriniu limonadu arba alumi.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6 – 8 °C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7	40 %	6