



BACARDI Carta Negra

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Romas, tamsusis, brandinamas 4 metus.

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Puerto Rikas

GAMINTOJAS

BACARDI GmbH

APDOVANOJIMAI

2019 – Auksas – Monde Selection

2020 – Auksas – Monde Selection

2021 – Auksas – Monde Selection

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 iškėlė 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

Bacardi Carta Negra yra gaminamas iš cukranendrių melasos ir filtruojamas per anglies filtrus. Skoniai atsiranda stipriai degintose amerikietiško ąžuolo statinėse, kuriose yra brandinamas ne mažiau nei 3 metus.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Bacardi Carta Negra skonis ir aromatas sodrus bei tvirtas. Dominuoja tropiniai vaisiai ir melasa. Poskonyje jaučiamos lengvo dūmo natos.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Dėl stipraus ir intensyvaus skonio vartojamas grynas, galima užsikąsti cinamone pavilgyta apelsino skiltele. Rekomenduojama maišyti su kokteiliu *Tormenta Negra*:

Į stiklinę įdėti ledo, įpilti 50 ml *Bacardi Carta Negra*, 10-15 ml šviežių žaliųjų citrinų sulčių, įlašinti 3 lašus aromatinio biterio. Viską išmaišyti, ant viršaus užpilti ~100 ml imbierinio alaus. Puošti žaliosios citrinos skiltele.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6 – 8 °C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
1	40 %	12
0,7	40 %	6
0,5	40 %	12