

DIPLOMÁTICO MANTUANO

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Romas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Venesuela

IŠPILSTYMAS

Panama

ISTORIJA

Distilerija įsikūrusi Andų kalnų papėdėje, Venesueloje, garsėja aukščiausios kokybės romo gamyba nuo 1959 m. Distilerijos filosofija - derinti tradicijas ir inovacijas, kruopščiai atrenkant aukščiausios kokybės cukranendres iš Venesuelos, naudojant natūralų Andų kalnų šaltinio vandenį ir unikalias mieles.

Mantuano pavadinimas kilęs iš XIX a. Venesuelos didikų, garsėjusių įžvalgumu ir išlavintu skoniu - savybėmis, kurias atspindi ir šis romas. Šio romo skonis kompleksiškas, pagamintas iš įvairių romų mišinio.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Naudojami skirtingi distiliavimo būdai: *pot still*, *batch kettle* ir kolonos tipo distiliavimas. Romai brandinami įvairiose statinėse, tačiau dažniausiai ex-burbono arba ex-viskio, taip sukuriant kompleksumą. Kai kiekvienoje statinėje romas pasiekia optimalų brandos lygį, jis maišomas skirtingomis proporcijomis, taip išgaunant produktui būdingą skonio profilį.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aromatas: sviestiškas, džiovinti vaisiai, prieskonių natos

Skonis: karamelė, vaisiai, subtilus aštrumas

Poskonis: ažuolo natos, pereikia į lengvą sausumą

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Su ledu, grynas arba kokteiliuose (Diplo Mule, Savoy Daisy). Dėl sausumo puikiai tinka Premium ir kraftiniams kokteiliams.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Laikyti vėsioje vietoje, saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių. Laikymo sąlygos: nuo +5°C iki +20°C.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,7	40%

