

DIPLOMÁTICO SELECCIÓN DE FAMILIA



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.

Specialus šeimos rezervinių romų mišinys, meistriškai atrinktas Maestro Ronero. Brandintas ex-viskio, ex-burbono statinėse, tačiau didžiausią įtaką šio romo charakteriui daro brandinimas ex-chereso statinėse, suteikiant išskirtinio kompleksiskumo.



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: džiovinti ir raudoni vaisiai, karamelė, vanilė, subtilios prieskonių ir šerio natos

Skonis: sodrus ir švelnus, su karamelės, raudonų vaisių, anyžiaus ir ąžuolo akcentais

Poskonis: ilgas, šiltas ir elegantiškas, su prieskonių ir lengvo saldumo užuominomis



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Su ledu arba grynas.



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	43%

