

BOTUCAL SINGLE VINTAGE 2004

БОТУКАЛ СИНГЛ ВИНТАЖ 2004



Ром

Страна: Венесуэла

Выдержка: 13 лет

Содержание алкоголя: 43%

Объем бутылки: 0,7 л

История дистиллерии DUSA началась в 1959 году с открытием завода, с ее уникальными перегонными кубами, собранными из разных стран мира. Дистиллерия расположена у подножья гор Анд. Ее местоположение тщательно выбиралось, так чтобы производственная часть была как можно ближе к плантациям сахарного тростника. Протекающий неподалеку, источник чистой родниковой воды, составляет ключевую деталь производства рома Botucal.

Ром Botucal по праву считается одним из лучших спиртных напитков класса «премиум», производимых на территории Южной Америки.

Маэстро ронеро (мастер купажа) рома Botucal - Тито Кордеро - в 2011 и 2013 годах был удостоен высочайшей награды Golden Rum Barrels Awards как лучший мастер купажа.

Описание:

Изготовлен из исключительных спиртов полученных 100% в традиционных медных кубах, только одного года. А выдержка проводится в бочках из-под бурбона. По окончании выдержки, мастер купажа тщательно составляет blend, чтобы достичь нужной структуры, тела, индивидуального характера, аромата, вкуса. И, наконец, проводится выдержка в бочках из-под испанского хереса, завершающая формирование стиля рома Botucal.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast - 94 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий золотисто-янтарный.

Аромат: Слегка пряный, ноты ванили, карамели, миндаля и сухофруктов.

Вкус: Богатый, шелковистый, невероятно ароматный. Карамель, ваниль, мускатный орех, табак, чернослив и курага. Мягкий и округлый ром, со сложным и продолжительным послевкусием.

Способы употребления:

Botucal Single Vintage наслаждаются в чистом виде, тем не менее хорошо сочетается с сигарами, хорошим табаком и горьким шоколадом.



RON DE VENEZUELA

