

# BOTUCAL AMBASSADOR БОТУКАЛ АМБАССАДОР



RON DE VENEZUELA



Ром

Страна: Венесуэла

Выдержка: 14 лет

Содержание алкоголя: 47%

Объем бутылки: 0,7 л

История рома Botucal началась в 1959 году с открытием дистиллерии, с ее уникальными перегонными кубами, собранными из разных стран мира. Дистиллерия расположена у подножья 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:

Изысканный ром, изготовленный из лучших спиртов дистиллерии, на 100% полученные при перегонке в аламбиках, и выдержанный в бочках из белого американского дуба в течении минимум 12 лет до достижения оптимальной зрелости. А затем, ещё два года ром выдерживается в бочках из-под сладкого хереса Педро Хименес, что способствует обогащению ароматического профиля. Ром Botucal Ambassador разливается непосредственно из бочек, чтобы в полной мере сохранить его органолептические характеристики.



## Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 96 баллов.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Яркий темно-янтарный.

**Аромат:** Хорошо сбалансированное сочетание ароматов, включая портвейн, сигарную коробку, сухофрукты и шоколад.

**Вкус:** Хорошо сложенный. Изюм, мускатный орех, корица и ноты обожженного дуба, ведут к долгому и приятному послевкусию, достойному этого исключительного рома.

## Способы употребления:

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

