## Contra-Bando Ром Контрабандо

**Регион:** Доминиканская Республика **Производитель:** Grupo Caballero **Категория:** промышленный ром

**Крепость:** 38%об **Выдержка:** 5 лет

Особенность: выдержка по методу «система Солера»

Аромат: богатый, насыщенный, полон нюансов ванили, свежего кокоса и

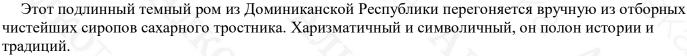
тропических фруктов, вызревших в благодатном солнечном климате с оттенками

сливок и бисквита

**Вкус:** сбалансированный, элегантный, опутывает тонкими сладковатыми нитями, древесными нюансами и нотами тропических фруктов в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в составе коктейлей, или в чистом виде, со льдом



Ром, созданный знаменитой винокурней Oliver&Oliver. Основана в середине 19 века выходцем из Майорки испанского происхождения Хуанильо Оливером. Он имеет долгую историю и добился международного престижа в производстве высококачественного рома. Первые бутылки прибыли в Испанию в 1998 году в чемодане нотариуса Фернандо де Мора без прохождения таможенного контроля, отсюда и его название.

Contrabando — это ром аньехо в стандартных сегментах рома, превосходящий по качеству конкурентов в своей категории благодаря пятилетней выдержке в бочках из французского и американского дуба.

Ром получил высшую награду – двойную золотую медаль – на II Международном конгрессе по рому в Мадриде в 2013 году в категории рома пятилетней выдержки. Со своим уникальным стилем и индивидуальностью, вплоть до того, как он сделан. Он имеет бунтарский, новаторский и трансгрессивный характер.

