

## Millonario 10 Aniversario Reserva Ром Мийонáрио Дiéс Аниверсáрио Ресérва

**Регион:** Перу

**Производитель:** Rossi & Rossi

**Категория:** промышленный ром

**Крепость:** 40%об

**Выдержка:** минимум 3 года в новых бочках из-под бурбона и старых бочках из-под хереса.

**Особенность:** срок выдержки спиртов в бочках из-под хереса составляет от 8 лет

**Аромат:** элегантный, сладкие ноты ванили, фруктов (банан, абрикос, изюм), с намеками на мускатное сладкое вино и черный шоколад

**Вкус:** среднетелый, не спизтуозный, с длительным послевкусием с тонами акациевого меда, апельсина, изюма, кураги и намеками на шоколад

**Температура подачи:** 18-20°C

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

Ром изготовлен в честь десятилетия компании Росси и Росси

## Millonario 10 Aniversario Cincuenta Ром Мийонáрио Дiéс Аниверсáрио Синкуэнта

**Регион:** Перу

**Производитель:** Rossi & Rossi

**Категория:** промышленный ром

**Крепость:** 50%об

**Выдержка:** минимум 3 года в новых бочках из-под бурбона и старых бочках из-под хереса.

**Особенность:** срок выдержки спиртов в бочках из-под хереса составляет от 8 лет

**Аромат:** концентрированный, яркий, сладкие ноты ванили и выпечки, жареного банана, абрикосового джема, с тонами черного шоколада и пряностей

**Вкус:** полнотелый, с длительным послевкусием с тонами каштанового меда, апельсинового конфитюра, кураги, чернослива и намеками на шоколад

**Температура подачи:** 18-20°C

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

Ром изготовлен в честь десятилетия компании Росси и Росси

## Millonario XO Reserva Especial Ром Мийонáрио Икс Оу Ресérва Эспесьяль

**Регион:** Перу

**Производитель:** Rossi & Rossi

**Категория:** промышленный ром

**Крепость:** 40%об

**Выдержка:** купаж спиртов от 3 до 20 лет, выдержанных в бочках из-под бурбона, в бочках из-под белого и красного вина из Франции и в хересных бочках из Испании

**Аромат:** изысканный и сложный, постоянно меняющийся, с тонами карамелизированных тропических фруктов, оттенками сухофруктов с оттенками сигарной коробки, корицы и манящими нюансами выпечки

**Вкус:** глубокий, плотный, сладковатый со сложными нотами инжира и фиников, ириски и гвоздики, темного шоколада в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, со льдом или с сигарой

