

## **Contra-Bando** **Ром Контрабáндо**

**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



Этот подлинный темный ром из Доминиканской Республики перегоняется вручную из отборных чистейших сиропов сахарного тростника. Харизматичный и символический, он полон истории и традиций.

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.