

## **Ron Botucal Blanco Reserve Extra Anejo** **Ром Ботукáль Бланко Ресёрва Экстра Аньéхо**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas

**Тип:** промышленный

**Категория:** премиум

**Крепость:** 40% об.

**Выдержка:** 6 лет в бочках из американского дуба,

**Особенность:** многократная фильтрация через уголь для придания спиртам кристальной прозрачности

**Цвет:** кристально прозрачный

**Аромат:** с тонами сладких зрелых бананов, патоки, кокоса, выпечки и ванили

**Вкус:** деликатный, с нотами сливочной ириски, капучино, сахарного сиропа, кокоса, выпечки и белого изюма в послевкусии

**Температура подачи:** 12-14°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде или в составе коктейлей



## **Ron Botucal Planas** **Ром Ботукáль Плáнас**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas

**Тип:** промышленный

**Категория:** премиум

**Крепость:** 47% об.

**Выдержка:** минимум 6 лет

**Особенность:** фильтрация через уголь

**Цвет:** прозрачный, с соломенными бликами

**Аромат:** сладкий, с преобладающими нотами зефира, карамели и банана, а также оттенками цитрусовых, тропических спелых фруктов и тонами пряностей

**Вкус:** сбалансированный, пряный, среднетелый, с нюансами молотых кофейных зерен, кокоса, фруктово-сливочными и пряными оттенками в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 12-14°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, в составе коктейлей



## **Ron Botucal Reserva Exclusiva** **Ром Ботукáль Ресёрва Эксклyзйва**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas

**Тип:** промышленный

**Категория:** премиум

**Крепость:** 40% об.

**Выдержка:** купаж спиртов от 2 до 8 лет выдержки и 12 лет выдержки

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** с тонами фруктовых пирожных, мороженого с ромом и изюмом, какао, имбиря, корицы и гвоздики; со временем в букете проявляются ноты запеченного банана, сливочной ириски, ванили и дуба, нюансы имбирного пряника и интонации апельсиновой цедры

**Вкус:** с тонами шоколадного соуса, карамели и спелых тропических фруктов, оттенками черного шоколада, ванили и апельсина в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, с кофе или сигарой



## **Ron Botucal Anejo** **Ром Ботукáль Аньéхо (выводимый)**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas

**Тип:** промышленный

**Категория:** выдержанный

**Крепость:** 40% об.

**Выдержка:** 4 года в бочках из-под бурбона и скотча

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** наполнен тонами патоки, оттенками какао, изюма, карамели, сладкого кофе с молоком и тончайшими нюансами специй

**Вкус:** мягкий, округлый, отлично сбалансированный, сливочный, сладковатый, с тонами ванили, сухофруктов, легкими оттенками ореха, кофе с молоком и нюансами специй в послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, с кофе или сигарой



## **Ron Botucal Mantuano** **Ром Ботукáль Мантуáно (выводимый)**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas

**Тип:** промышленный

**Категория:** выдержанный

**Крепость:** 40% об.

**Выдержка:** от 2 до 8 лет в бочках из-под бурбона и скотча

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** богатый, с тонами сладкого кофе, сливок, ирисок тоффи и легкими нюансами специй

**Вкус:** деликатный, округлый, отлично сбалансированный, с нотами сливочной карамели, ванили, сухофруктов, легкими оттенками ореха, кофейных зерен и пряностей в послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, с кофе или сигарой



## **Ron Botucal Reserva** **Ром Ботукáль Ресéрва (выводимый)**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas

**Тип:** промышленный

**Категория:** выдержанный

**Крепость:** 40% об.

**Выдержка:** от 2 до 8 лет в бочках из-под бурбона

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** насыщенный, с нотами патоки, кокосового молока, выпечки и легкими нюансами специй

**Вкус:** деликатный, округлый, отлично сбалансированный, с тонами сливочной карамели, ванили, апельсиновой цедры и зрелых фруктов в послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, с кофе или сигарой





## **Ron Botucal Single Vintage 2000, 14 Years Old** **Ром Ботукаль Сингл Винтаж 2000, 14 лет выдержки** **(выводимый)**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas

**Тип:** промышленный

**Категория:** супер-премиум, миллезимный

**Крепость:** 40% об.

**Выдержка:** комбинированная выдержка в бочках из-под бурбона, односолодового виски и хереса - 14 лет

**Особенность:** миллезимный, спирты 2000 года дистилляции

**Аромат:** интенсивный, комплексный, с оттенками бобов какао,

засахаренного имбиря, цукатов из экзотических фруктов, корицы и гвоздики, дуба и сухофруктов

**Вкус:** тонкий, сложный, обволакивающий, с нюансами ванили, шоколада, сухофруктов и сладких специй в длительном согревающем послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, с кофе или сигарой

Ром "Botucal" Single Vintage, 14 Years Old обязан своему выпуску необычайно удачным погодным условиям для выращивания сахарного тростника в 2000 году. Высокая дневная температура и повышенная влажность с небольшим количеством осадков помогли вырастить рекордный урожай в Венесуэле. Мастер купажа Тито Кордеро мастерски подобрал для созревания рома дубовые бочки из-под бурбона и односолодового виски, после чего дополнительно выдержал его в бочках из-под хереса. Собрав воедино все ароматы, винтажный ром "Botucal" ограниченного выпуска стал истинным шедевром с исключительным вкусом.



## **Diplomatico Ambassador Rum** **Ром Дипломатико Амбассадор**

**Страна:** Венесуэла

**Производитель:** Destilerias Unidas (Dusa)

**Категория:** темный старый ром

**Выдержка:** 14 лет, из них 12 в бочке из-под бурбона и финишная выдержка 2 года в бочке из-под хереса Педро Хименес

**Крепость:** 47% об.

**Особенность:** бочковая крепость, не проводилась процедура редуцирования (понижения крепости водой)

**Цвет:** темно-янтарный, с маслянистыми ножками

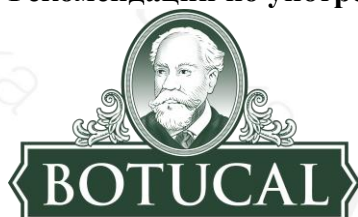
**Аромат:** яркий, утонченный с нотами шоколадной помадки, кофе мокко и оттенками воздушного крема с бренди и фруктового пирога

**Вкус:** легкий и деликатный в начале с пряными тонами, постепенно нарастающий в концентрации, раскрывающийся пульсирующими специями, интенсивными оттенками сухофруктами (изюм, финики) и нотами лакрицы и тонкой, элегантной кислотностью, которая дает пикантную остроту.

Послевкусие длительное, освежающее и сухое с тонами сахарной патоки и лакрицы

**Температура подачи:** 16-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, с сигарой



Название "**Botucal**", которое используют как альтернативный бренд в разных странах, появилось благодаря живописной местности, где выращивают сахарный тростник для производства рома. Слово "botuka" в переводе с местного венесуэльского диалекта означает "зеленые горы".

В 1959 году на заводе, где производится уникальный ром "**Ботукаль**", были привезены различные системы дистилляции со всего мира. Сегодня предприятие имеет в своем распоряжении 7 различных перегонных аппаратов. Среди них единственные в Венесуэле перегонные кубы из

Шотландии, позволяющие придать напитку великолепный сладкий и маслянистый вкус, и перегонные кубы из Канады, благодаря которым ром обретает мощный кремовый вкус. Еще один эффективный и современный вид перегонки, используемый на предприятии, осуществляется в

дистилляционных "колоннах", а получаемые таким образом спирты с мощным, сухим и чистым вкусом и утонченным ароматом используют для молодых ромов.

Выдерживают ром "Ботукаль" в бочках из белого американского дуба в подвалах Hacienda Saruro от 2 до 12 лет — сначала ром "отдыхает" в бочках из-под бурбона, после чего перемещается в бочки из-под шотландского виски. Тито Кордеро, создатель рома "Ботукаль", в 2011 году был признан лучшим мастером миксологии и удостоен самой высокой награды "Golden Rum Barrels Awards"