

## Doorly's 3YO Ром Дурлиз 3 года

**Страна:** Барбадос

**Производитель:** Р.Л. Сил энд Компани (R.L. Seale & Co)

**Категория:** промышленный ром

**Крепость:** 40%об

**Выдержка:** минимум 3 года в бочках из-под бурбона

**Особенность:** ром проходит угольную фильтрацию после выдержки, для получения спиртов используются 2 разные установки для однократной непрерывной дистилляции

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** деликатный, экзотический с оттенками ананаса, персика и других тропических фруктов, а также оттенками пряностей – белого перца и мускатного ореха

**Вкус:** деликатный, освежающий с длительным послевкусием с оттенками цукатов, ириса и кокоса

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейлей



## Doorly's 5 YO Ром Дурлиз 5 лет

**Страна:** Барбадос

**Производитель:** Р.Л. Сил энд Компани (R.L. Seale & Co)

**Категория:** промышленный ром

**Крепость:** 40%об

**Выдержка:** минимум 5 лет в бочках из-под бурбона

**Особенность:** для получения спиртов используются 2 разные установки для однократной непрерывной дистилляции

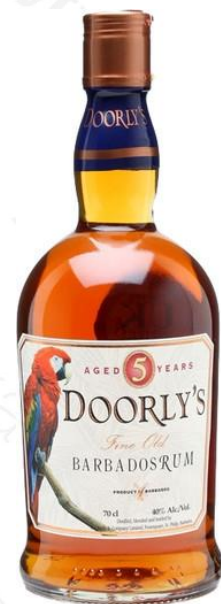
**Цвет:** янтранный

**Аромат:** яркий, не спиртуозный с оттенками абрикосового джема, цедры разнообразных цитрусовых, оттенками печеного яблока и карамели и намеки на тонко выделанную кожу

**Вкус:** деликатный, чуть сладковатый с оттенками цукатов, цедры цитрусовых, кокоса и маракуйи

**Температура подачи:** 18-20°C

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



## Doorly's XO Ром Дурлиз Икс О

**Регион:** Барбадос

**Производитель:** Р.Л. Сил энд Компани (R.L. Seale & Co)

**Категория:** промышленный ром

**Крепость:** 40%

**Выдержка:** купаж 6 и 12-летних спиртов

**Особенность:** выдержка в бочках из-под бурбона. Финишная – 2-3 года – в хересных, для получения спиртов используются 2 разные установки для однократной непрерывной дистилляции

**Аромат:** раскрывается сочными фруктовыми нотами, нюансами цитрусов и апельсиновой корки, на смену которым приходят легкие оттенки карамели, цукатов и меда, доводя полноту ароматов до совершенства

**Вкус:** сладость и легкая горечь апельсиновой цедры дополнена пряными нотками, оттенками орехов и изюма. Финал сочетает в себе нюансы сладких специй и карамели, легкий привкус дуба и цитрусовых

**Температура подачи:** 18-20°C

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



## R.L. Seale's 10 years old

### Ром Р.Л. Силс 10 лет

**Регион:** Барбадос

**Производитель:** Р.Л. Сил энд Компани (R.L. Seale & Co)

**Категория:** промышленный

**Крепость:** 40%

**Выдержка:** купаж спиртов от 6 до 10 лет

**Особенность:** основная выдержка в бочках из-под бурбона, дополнительная в бочках из-под мадейры и французского бренди

**Аромат:** яркий, глубокий, с нотами орехов, сливок, бисквита, разнообразных сухофруктов- от европейских до тропических, пряностями- тимьяном, черным перцем, а также благородным тоном старой древесины

**Вкус:** маслянистый, не спиртуозный с тонами миндаля, корицы, ириса, цукатов, лакрицы и печеного в карамели яблока в элегантном, длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

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



Свое название карибский ром получил от имени создателя рома Martin Doorly — профессионала в компании House of Martin Doorly. Когда основатель компании ушел из жизни, завод приобрела мануфактура R.L. Seale & Co. Ltd., но в дань уважения к традициям винокурни, продолжила выпускать непревзойденный ром под тем же именем — Doorly's.

Компания RL Seale and Company Ltd ведет свою историю с 1920 года. Это семейный бизнес, возглавляет который сейчас уже четвертое поколение семьи Сил. На данном этапе компанией управляет Дэвид Сил и его сын Ричард. Дэвид также является главным мастером купажа компании, и он признан многими мастерами как один из самых влиятельных и уважаемых специалистов, использующий в своей работе новаторский подход к приготовлению рома. Он и его сын, в свою очередь, сделали для компании очень многое.

В 1995 году они взяли под свою опеку заброшенный сахарный завод, провели там капитальный ремонт, установили новое, качественное оборудование, и в 1996 году завод по производству рома функционировал на полную.

Многие производители рома придерживаются статичных рецептур создания рома, так как боятся потерпеть неудачу. Это, естественно, может повлечь за собой дополнительные финансовые затраты, что уже само по себе совершенно не рационально. А вот компания RL Seale and Company Ltd, наоборот, всячески применяет новаторские техники и модернизацию производства, изготавливая свой ром по современным эко-технологиям, которые не приносят вреда окружающей среде. Вместо того, чтобы выбрасывать углекислый газ после брожения в атмосферу, компания фильтрует его, собирает в специальные емкости и продает производителям безалкогольных напитков. И это еще не все — патоку после производства рома не выбрасывают, а отдают на корм животным, так как в ней содержится большое количество белка.