

Бренды ромов

<p>Ром Бич Бам Beach Bum</p> <p>Страна: Маврикий</p>	<p><i>Ром Бич Бам Сильвер</i> <i>Beach Bum Silver</i> Категория: промышленный невыдержанный пряный ром Крепость: 40% об. Особенность: изготовлен с использованием комбинации колонн и медных аламбиков; ароматизирован настоями кокоса и ванили</p> <p><i>Ром Бич Бам Голд</i> <i>Beach Bum Gold</i> Категория: промышленный невыдержанный пряный ром Крепость: 40% об. Особенность: изготовлен с использованием комбинации колонн и медных аламбиков; ароматизирован настоями кокоса и ванили, подкрашен колером для придания золотистого оттенка</p>	 
<p>Блэк Сворд Black Sword</p> <p>Страна: Панама</p>	<p><i>Ром Блэк Сворд Белый</i> <i>Black Sword White Rum</i> Категория: промышленный выдержанный белый ром Крепость: 40% об. Выдержка: в дубовых бочках не менее 2 лет</p> <p><i>Ром Блэк Сворд Выдержанный</i> <i>Black Sword Aged Rum</i> Категория: промышленный выдержанный темный ром Крепость: 40% об. Выдержка: в дубовых бочках не менее 3 лет</p> <p><i>Ром Блэк Сворд Пряный</i> <i>Black Sword Spiced Rum</i> Категория: промышленный невыдержанный пряный ром Крепость: 40% об. Особенность: настаивается на различных ароматических компонентах (корица, гвоздика, ваниль и др.)</p>	  

Ром Вильям Хинтон
Willam Hinton
Rum

Страна:
Португалия,
о. Мадейра

Ром Вильям Хинтон
Willam Hinton Rum

Категория: белый сельскохозяйственный ром
Крепость: 40 % об.

Ром Вильям Хинтон 3 года
William Hinton Rum Aged 3 years

Категория: золотой выдержанный сельскохозяйственный ром
Выдержка: не менее 3 лет в бочках из французского дуба
Крепость: 40% об.

Ром Вильям Хинтон 6 лет
William Hinton Rum 6 anos

Категория: черный выдержанный сельскохозяйственный ром
Выдержка: не менее 6 лет в бочках из французского дуба
Крепость: 40% об.

Ром Вильям Хинтон Эйджед ин Мадейра Каск
William Hinton Aged in Madeira Cask

Категория: золотой выдержанный сельскохозяйственный ром
Выдержка: не менее 6 лет
6-летние спирты, выдержанные в бочках из французского дуба, купажируются со спиртами 25-летней выдержки, которые производились на старом заводе Hinton Mill. Старые спирты повторно выдерживаются 3 года. После купаживания следует еще один, заключительный этап выдержки, который составляет 9 месяцев в бочке из-под вина мадера.
Крепость: 42% об.

Особенность всей линейки: собственные плантации сахарного тростника на острове Мадейра, сок которого подвергнут процессу длительного брожения. Ромовые дистилляты производятся на 100-летней медной колонне.

