Arcane Extraroma Grand Amber Rum, 12yo Ром Арке́йн Экстраро́ма Гранд Э́мбер, 12 лет

Регион: о. Маврикий

Производитель: Grays Inc Ltd

Категория рома: сельскохозяйственный

Крепость: 40% Об

Выдержка: 12 лет в бочках из-под бурбона

Особенность: выдержка по методу «система Солера»

Аромат: Богатый, сладкий, сочетает в себе тона экзотических фруктов, бананового пюре, шоколада, ванили, кокосовой стружки,

сухого дерева, сухофруктов и нюансы специй

Вкус: невероятно мягкий, полнотелый, запоминающееся, длительное послевкусие с нотами кокосового ореха, банана, какао, ванили, кофе,

нюансами специй, орехов и древесины

Температура подачи: 18-20°C

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



Маврикий — это остров вблизи Африки в Индийском океане, открытый португальцами в начале 16 века. Позже, в 1638 году остров был занят голландцами, которые основали на новой земле плантации сахарного тростника, хлопка и, конечно, табака. Ныне — это независимая Республика Маврикий.

Современный маврикийский ром готовят так: тростниковый сок сбраживается в течение двухдвенадцати дней, после чего полученная жидкость подвергается непрерывной дистилляции. Ее результат — бесцветный ромовый спирт — бутилируют или отправляют на выдержку (в зависимости от сорта рома). Использование в производстве рома свежего тростникового сока и отличает сельскохозяйственный ром от индустриального. На острове Маврикий ром готовят в основном небольшие хозяйства, расположенные непосредственно на плантациях.

*Arcane – в переводе с англ. яз – «тайный, загадочный». В рецепте рома есть некая загадка, он создан с целью показать буквально «ошеломительный» аромат, о чем говорит и «подзаголовок» Extraroma и сам аромат напитка. Название имеет явную аллюзию с английским названием сахарного тростника - cane.

Маврикийский ром практически не встречается на рынке РФ, в отличие от более распространенных кубинского, ямайского и ромов с других островов карибского бассейна, а более редкий напиток – всегда более интересен покупателю.