

William Hinton Rum **Ром Вильям Хинтон**

Страна: Португалия, Мадейра

Производитель: ENM – Engenho Nova da Madeira

Категория: белый сельскохозяйственный ром

Крепость: 40 % об.

Особенность: собственные плантации сахарного тростника на острове Мадейра, сок которого подвергнут процессу длительного брожения. Производятся ромовые дистилляты на 100-летней медной колонне с 8 ректификационными тарелками.

Цвет: бесцветный

Аромат: яркий, с травянистыми и цветочными оттенками и нюансами тропических фруктов

Вкус: легкий, элегантный с нотами цитрусовых и орехов. Послевкусие короткое

Температура подачи: 14-16°C

Рекомендации по употреблению: со льдом или в составе коктейлей.



William Hinton Rum Aged 3 years

Ром Вильям Хинтон 3 года

Страна: Португалия, Мадейра

Производитель: ENM – Engenho Nova da Madeira

Категория: золотой выдержанный сельскохозяйственный ром

Выдержка: не менее 3 лет в бочках из французского дуба

Крепость: 40% об.

Особенность: собственные плантации сахарного тростника на острове Мадейра, сок которого подвергнут процессу длительного брожения. Производятся ромовые дистилляты на 100-летней медной колонне с 8 ректификационными тарелками

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: с выраженными нотами древесины, смолы, карамели и ванили и легкими нюансами орехов

Вкус: яркий, с оттенком карамельного ириса, ореховыми и древесными тонами. Послевкусие продолжительное с оттенком ванили

Температура подачи: 14-16°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом или в составе коктейлей с шоколадными десертами, для выпечки



William Hinton Rum 6 anos

Ром Вильям Хинтон 6 лет

Страна: Португалия, Мадейра

Производитель: ENM – Engenho Nova da Madeira

Категория: черный выдержанный сельскохозяйственный ром

Выдержка: не менее 6 лет в бочках из французского дуба

Крепость: 40% об.

Особенность: собственные плантации сахарного тростника на острове Мадейра, сок которого подвергнут процессу длительного брожения. Производятся ромовые дистилляты на 100-летней медной колонне с 8 ректификационными тарелками.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: насыщенный и утонченный, сочетает оттенки пряностей, изюма, ноты инжира, сушеных яблок и груш

Вкус: элегантный с ярким профилем карамели, оттенками ванили, меда, изюма, марципана и обожженной древесины. Послевкусие продолжительное, бархатистое.

Температура подачи: 14-16°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом или в составе коктейлей, с десертами, сухофруктами в шоколаде



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

Страна: Португалия, Мадейра

Производитель: ENM – Engenho Nova da Madeira

Категория: золотой выдержанный сельскохозяйственный ром

Выдержка: не менее 6 лет

Крепость: 42% об.

Особенность: 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. Производятся ромовые дистилляты на 100-летней медной колонне с 8 ректификационными тарелками.

Цвет: янтарный

Аромат: плотный, насыщенный, со сладостью сахарного тростника, оттенками инжира и изюма и легкими нюансами косточковых фруктов

Вкус: насыщенный, с плотной текстурой, оттенком жареных орехов, древесными тонами и нотами вишневой и сливовой косточки. Послевкусие продолжительное, яркое

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в составе премиальных коктейлей, с сигарой, горьким шоколадом.



William Hinton®
RUM

В 1845 году Вильям Хинтон основал дистиллерию на острове Мадейра для изготовления рома. Уже в 1882 году эта дистиллерея заняла доминирующее положение на острове среди других производителей. В 1898 году сын Хинтона внедрил самые передовые технологии того времени. В 1920 году перерабатывалось по 600 тонн сахарного тростника ежедневно. В 1986 году завод закрылся. В 2006 году наследники Вильяма Хинтона возобновили производство рома, дистиллятов и сахара на заводе.

Предприятие ENM – Engenho Nova da Madeira работает над продвижением на мировой рынок рома с острова Мадейра и производит уникальный продукт – William Hinton.