

## **Don Papa Ром Дон Папа**

**Страна:** Филиппины

**Производитель:** Bleeding Heart Rum Company

**Категория:** промышленный ром

**Особенность:** без холодной фильтрации

**Выдержка:** 7 лет, в бочках из-под бурбона

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** насыщенный янтарный

**Аромат:** выразительный и насыщенный, с преобладанием нот цукатов-цитрусовых, ананаса, банана, манго, папайи, а также с оттенками карамели, специй и черного шоколада

**Вкус:** сложный, полнотелый, сладковатый, со слегка маслянистой текстурой, нотами какао и корицы, шоколада и миндаля в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве составляющей коктейлей и лонг-дринков или как самостоятельный напиток



## **Don Papa 10YO Ром Дон Папа 10 лет**

**Страна:** Филиппины

**Производитель:** Bleeding Heart Rum Company

**Категория:** промышленный ром

**Особенность:** без холодной фильтрации

**Выдержка:** 10 лет, в бочках из-под бурбона

**Особенность:** последние 3 года, ром выдерживается в повторно обожжённых бочках из-под бурбона

**Крепость:** 43%об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** нежный, насыщенный, сладкий, с оттенками цукатов (как из цитрусовых, так и из экзотических фруктов) и сухофруктов, с более явными оттенками какао, шоколада, а также дымной ноткой и влиянием дуба

**Вкус:** сложный, полнотелый, сладковатый, с маслянистой текстурой, оттенками акациевого меда, высушенного на солнце изюма, молочного шоколада, нюансами апельсина и абрикоса в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

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



## **Don Papa Sherry Cask Ром Дон Папа Шерри Каск**

**Страна:** Филиппины

**Производитель:** Bleeding Heart Rum Company

**Категория:** промышленный ром

**Особенность:** без холодной фильтрации

**Выдержка:** 4 года, в бочках из-под бурбона, затем 18 месяцев в бочках из-под хереса 4-х разных типов: Fino, Pedro Ximenez, Cream и Palo Cortado

**Крепость:** 45%об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** богатый, насыщенный, сладкий, с оттенками орехов, тропических фруктов, фиников, какао, кофе и изюма.

**Вкус:** сложный, полнотелый, с нежными сладкими нотами сливы, темного шоколада и спелого инжира. Послевкусие продолжительное.

**Температура подачи:** 16-18 °C

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



Дон Папа — это дань уважения папе Йсио, харизматичному герою Филиппин, который в 1890-х годах помог изгнать испанцев с острова и завоевать независимость для страны.

Филиппины имеют долгую историю культивации сахарного тростника местного сорта Нóбле, впоследствии распространившегося по всему миру. На пышном, плодородном острове Негрós собирается урожай сахарного тростника с ноября по май и привозится на одну из старых островных мельниц, существующую еще с 1920-х годов, где сахарный тростник перемалывается и перерабатывается в сладкую патоку, которая называется «Черное золото». После этого патока перемещается в винокурню Бáго, где ферментируется, дистиллируется и заливается в бочки из-под американского бурбона для дальнейшей выдержки. Для выдержки используются особые бочки из плотного дуба, из лучших лесов Америки. Древесину слегка обугливают, что позволяет выразить ванильные и фруктовые нотки, а также производить темные ромы без подкрашивания.

Полученный ром выдерживается в предгорьях горы Канлаон, жаркий и влажный климат которой дает возможность осуществлять ускоренную выдержку, но при этом доля ангела доходит до 8%!

После нескольких лет выдержки спирты отбираются, купажируются и разливаются по бутылкам.

Журнал GD USA 2013 - американская награда за дизайн упаковки

Международный конкурс алкогольных напитков 2015 года в Сан-Франциско - DOUBLE GOLD