## Carta Vieja Extra Claro Ром Ка́рта Вье́ха Э́кстра Кла́ро (выводимый)

Страна производства: Панама

**Производитель:** Central Indastrial Chiricana **Категория:** промышленный белый ром

**Крепость:** 35 %об. **Выдержка:** 4 года

Особенность: ром фильтруется после выдержки

Цвет: бесцветный

Аромат: деликатный, яркий, с древесными и ванильными оттенками, тонами тропических

фруктов

Вкус: легкий, фруктовый, с акцентами пряностей и сладковатым послевкусием

Температура подачи: 12-14°C

Рекомендации по употреблению: идеально подходит для приготовления коктейлей

## Carta Vieja Anejo Ром Ка́рта Вье́ха Анье́хо

Страна производства: Панама

**Производитель:** Central Indastrial Chiricana **Категория:** выдержанный промыщленный ром

Крепость: 38 %об.

Выдержка: 6 лет в бочках из американского белого дуба

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: богатый, с тонами древесины и шоколада, экзотических фруктов (манго, ананас)

и спелых сладких персиков

Вкус: гладкий, со средней интенсивностью, с нотками какао, ванили, табака и фруктов в

сиропе в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, а также подходит для приготовления

коктейлей

## Carta Vieja Spiced Ром Ка́рта Вье́ха Спайсд

Страна производства: Панама

Производитель: Central Indastrial Chiricana

Категория: выдержанный промыщленный пряный ром

Крепость: 38 %об.

Выдержка: не менее 3 лет в бочках из американского белого дуба

Особенность: изготавливают с добавлением ванили, корицы, дубового экстракта,

экстракта лимонной вербены

Цвет: золотистый с янтарным отливом

Аромат: сложный, многогранный, с нотами кураги, фиников, ванили, карамели и дуба

Вкус: интенсивный, с преобладанием корицы, засахаренного имбиря, сладких

цитрусовых фруктов, сливочной ириски и табака в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, а также подходит для приготовления

коктейлей



У компании, производящей ром Carta Vieja, за плечами годы практики, ведь предприятие было основана примерно в начале прошлого века. За это время компания «Централ Индастриал Чирикана» сумела добиться огромных результатов, но и на этом хозяева останавливаться не собираются.

Свой ром Carta Vieja компания выпускает на мировой рынок уже несколько десятилетий, поэтому каждый напиток данной марки — это не просто алкоголь, а настоящее произведение искусства, над которым работают

лучшие панамские мастера, знающие толк в своем сложном деле!







Все важные рецептуры и традиции дома, изготавливающего ром Карта Вьеха, до сих пор сохраняются в строжайшем секрете и передаются только по наследству из поколения в поколение. Сегодня очень сложно быть индивидуальным, ведь рынок переполнен различным алкоголем, но компания «Централ Индастриал Чирикана» старается сделать все возможное для того, чтобы сохранить свою эксклюзивность и высокий статус. И у нее это получается благодаря тому, что при изготовлении рома Carta Vieja используются старинные рецептуры, позволяющие создать понастоящему качественный и вкусный спиртной напиток!

Кроме того, ром Карта Вьеха проходит длительную выдержку только в новых бочках, сделанных лучшими панамскими мастерами из отборной древесины дуба. Причем при сборке бочек никогда не используются клеящие вещества и гвозди, способные передать напитку неприятный медный вкус. Старение спиртов в таких бочках компании «Централ Индастриал Чирикана» «обходится в копеечку», но хозяева уверены, что экономить на этом ни в коем случае нельзя, ведь благодаря такой выдержке готовый ром приобретает еще более чарующий букет и превосходное фруктовое послевкусие, которое запоминается невероятной продолжительностью и приятной легкостью.

Хранится ром Карта Вьеха в специальных погребах при определенной температуре и, конечно, влажности, которая поддерживается естественным способом. То есть для этого не используется никакого оборудования: постоянная температура и влажность обусловлены грамотным строением погребов и отсутствием в них теплопроводности. Здесь ром Carta Vieja прекрасно себя чувствует и со временем становится еще вкуснее, приобретая очень насыщенный, но в то же время невероятно легкий букет и, конечно, благородный янтарный цвет, который подтверждает высокое качество и большой возраст напитка.