

## **El Ron Prohibido XO** **Ром Эль Рон Проибидо Икс Оу**

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Ron Prohibido S.A.

**Категория:** сельскохозяйственный выдержанный ром

**Крепость:** 40%об.

**Выдержка:** не менее 30 лет в новых бочках из американского дуба из-под бурбона и бочках из-под сладкого вина

**Особенность:** производится из гуарапо - отборного сока сахарного тростника

**Цвет:** янтарный цвет с золотыми бликами

**Аромат:** сладкий аромат тростника, орехов, шоколада, ванили и пряных специй

**Вкус:** маслянистый вкус с тонами цветов, фруктов и древесины в элегантном долгом послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейлей, или в чистом виде, со льдом



## **El Ron Prohibido Reserva/Habanero** **Ром Эль Рон Проибидо Ресэрва/Абанэро**

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Ron Prohibido S.A.

**Категория:** сельскохозяйственный выдержанный ром

**Крепость:** 40%об.

**Выдержка:** 12 лет в бочках из-под сладкого вина, методом Солера

**Особенность:** производится из гуарапо - отборного сока сахарного тростника

**Цвет:** карамельный

**Аромат:** сладкий, яркий, с оттенками сухофруктов, винограда, вишни и сливы, которые дополняются нотами ванили, влажной древесины, орехов, мокко и карамели

**Вкус:** изысканный, шелковистый с легкой горчинкой и тонами изюма, чернослива, грецких орехов, шоколада, карамели и кофе в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейлей, или в чистом виде, со льдом

На этикетке рома может указываться **Habanero** или **Reserva**. Оба названия являются оригинальными и относятся к одному продукту.



## **El Ron Prohibido Gran Reserva** **Ром Эль Рон Проибидо Гран Ресэрва**

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Ron Prohibido S.A.

**Категория:** сельскохозяйственный выдержанный ром

**Крепость:** 40%об.

**Выдержка:** 15 лет в бочках из американского дуба из-под сладкого вина, методом Солера

**Особенность:** производится из гуарапо - отборного сока сахарного тростника

**Цвет:** темно-янтарный цвет с красным отливом

**Аромат:** сладкий древесный аромат с оттенками изюма и чернослива, которые дополняются тонами шоколада и кофе

**Вкус:** плотный, сладковатый и яркий. Длительное шелковистое послевкусие с оттенками сухофруктов, ванильного шоколада, кофе и карамели

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейлей, или в чистом виде, со льдом



## El Ron Prohibido Reserva 22 Ром Эль Рон Проибидо Ресерва 22

**Страна:** Мексика

**Производитель:** Ron Prohibido S.A.

**Категория:** сельскохозяйственный выдержанный ром

**Крепость:** 40%об.

**Выдержка:** не менее 12 лет в бочках из американского дуба из-под сладкого вина, методом Солера

**Особенность:** производится из гуарапо - отборного сока сахарного тростника; число на этикетке означает 22 лучшие бочки, отобранные для выдержки, первые 4 бочки заполняются дистиллятом, настоящим на скорлупе грецкого ореха, миндаля и персиков из штата Сакатекас, а остальные заполнены гуарапо

**Цвет:** янтарно-золотистого цвета с оттенком охры

**Аромат:** насыщенный, десертный, с нотами патоки, ванили, персика, какао, карамели, грецкого и миндального орехов, аниса, корицы, дерева, кофе, дыма и табака

**Вкус:** богатый вкус в целом повторяет аромат рома и дополняется нотами сладких цукатов, тонами ванильного шоколада, дерева и кофе в длительном гладком послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейлей, или в чистом виде, с сигарой



В XVII веке испанские корабли возили в Америку бочки со сладкими креплеными винами. Чтобы не возвращаться назад с пустыми бочками, торговцы начали заполнять их мексиканским ромом, который стал известен как чингирито (Chinguirito), то есть буквально «тростниковый самогон», или абанеро (habanero),

«гаванский» – дело в том, что последней остановкой кораблей на пути из Латинской Америки в Испанию была кубинская Гавана. Во время морского путешествия ром

впитывал в себя из бочек ароматические и дубильные вещества и таким образом приобретал характерный темный цвет и великолепное качество.

Неудивительно, что он получил в Испании огромную популярность. Это вызвало беспокойство короля Филиппа V, который посчитал, что чрезмерная симпатия к рому плохо влияет на общество, а также угрожает доходам местных производителей алкогольных напитков. В 1700 году он ввел запрет на продажу рома в Испании, который продержался до 1796 года.

Несколько лет назад в Мексике решили восстановить производство легендарного абанеро. В память о событиях XVIII века новый напиток назвали El Ron Prohibido («Эль Рон Проибидо»), что переводится как «запрещенный ром». Его изготавливают из высококачественных тростниковых спиртов, прошедших многолетнюю выдержку по методу Солера в дубовых бочках из-под сладкого вина, и разливают по бутылкам, которые похожи на те, что когда-то использовались испанцами для любимого абанеро.