

Zacapa Centenario Solera Gran Reserva 23 years **Ром Закапа Сентенарио Солэра Гран Ресэрва 23**

Страна: Гватемала

Производитель: Anejos de Altura

Категория: промышленный выдержанный ром

Крепость: 40%об.

Выдержка: по системе Солера в бочках из-под бурбона, из-под хереса

Олоросо и хереса Педро Хименес, смесь спиртов возрастом от 6 до 23 лет

Особенность: для производства спиртов используется как патока, так и первая, самая чистая фракция сока сахарного тростника, что гарантирует получение максимально деликатных аромата и вкуса напитка

Цвет: темно-янтарный

Аромат: сладкий, с нотками дерева, фруктов, ванили, миндаля, шоколада, орехов, тостов, ананаса, банана и деликатными намеками на специи

Вкус: плотный и исключительно сбалансированный, с очень долгим

элегантным и согревающим послевкусием с оттенками сухофруктов, переходит в пикантный дуб, мускатный орех, кожу и табак с нотками кофе и ванили, сбалансированными пряными нотками корицы и имбиря

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: дижестив, в сопровождении сигары, темного шоколада и фруктовых цукатов



Zacapa Centenario Solera Gran Reserva Especial XO

Ром Закапа Сентенарио Солэра Гран Ресэрва

Эспесиаль Икс О

Страна: Гватемала

Производитель: Anejos de Altura

Категория: промышленный выдержанный ром

Крепость: 40%об.

Выдержка: по системе Солера в бочках из-под бурбона, из-под

хереса Олоросо и хереса Педро Хименес, после довыдержка в бочках из французского дуба из-под коньяка; смесь спиртов возрастом от 6 до 25 лет

Особенность: для производства спиртов используется как патока, так и первая, самая чистая фракция сока сахарного тростника, что гарантирует получение максимально деликатных аромата и вкуса напитка

Цвет: насыщенный темно-красный

Аромат: сладкий, с нотками обожженного дуба, карамели, жаренных орехов, марципана и апельсиновой цедры

Вкус: плотный насыщенный, с оттенками шоколада, сухофруктов и специй, приятными нотами имбиря и манго, финиками, черносливом со сладкими древесными специями гвоздики, ванили и корицы в послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: дижестив, в сопровождении сигары, темного шоколада и фруктовых цукатов



**Zacapa Centenario Royal Solera Gran Reserva
Especial**
**Ром Закапа Сентенарио Роял Солэра Гран Ресэрва
Эспесиаль**

Страна: Гватемала

Производитель: Anejos de Altura

Категория: промышленный выдержанный ром

Крепость: 45% об.

Выдержка: по системе Солера, содержит спирты от 6 до 30 лет, выдержанные в эксклюзивных бочках из французского дуба от «Le Bois du Roy TM»*

Особенность: чтобы усилить тропический оттенок, ферментация осуществляется с использованием дрожжей, полученных из ананасов, хранение бочек на высоте более 2300 метров обеспечивает медленное созревание спиртов; для производства спиртов используется как патока, так и первая, самая чистая фракция сока сахарного тростника

Цвет: насыщенный янтарный с оттенком красного дерева

Аромат: многослойный и интенсивный, сотканный из нот шоколада, карамелизованного ананаса, сушеного манго, поджаренного миндаля, кокоса, карамели, пряностей и цитрусовых цукатов

Вкус: благородный и выразительный, сбалансированный, с тонами сухофруктов, ванили, сливочной карамели и древесины в согревающем послевкусии с оттенками пряностей

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: дижестив, в сопровождении сигары, хорошо сочетается с плотными мясными блюдами, например, свинина запечённая с ананасами, а также с выдержанными сырами и цукатами из тропических фруктов

* **Le Bois du Roy** – четыре леса Франции, ранее принадлежавшие королевской семье (Алье, Невера, Вогезов, Тронсе).



Закапа – популярный ром из Гватемалы, созданный в 1976 году в честь столетия со дня основания одноименного города Закапа в восточной Гватемале. Первый ром линейки назвали Zacapa Centenario 23: centenario означает «столетие», а возраст самого старого из ромов в купаже – 23 года. Он относится к супер-премиум классу и входит в пятерку лучших ромов в мире.

Закапа Сентенарио неоднократно побеждал в категории «премиум» на International Rum Festival tasting Competition – в 1998, 1999, 2000 и 2001 годах. Zacapa Centenario – первый ром, представленный в Зале Славы International Rum Festival. Ром награжден Золотой медалью на International Sugar Cane Spirits Tasting Competition в городе Йбор, платиновой медалью в категории "премиум" на Beverage Tasting Institute в Чикаго.

Закапа Сентенарио выдерживается уникальным способом – по системе динамической выдержки «Солера», традиционно используемой для производства Хереса. Этот процесс находится под контролем мастера купажа Лорены Васкес, одна из немногих женщин-мастеров купажа в мире крепких спиртных напитков. Компания-производитель утверждает, что успех Закапа Сентенарио заключается именно в необычном способе выдержки: после дистилляции спирты заливают в бочки из различного типа древесины, которые отправляются на хранение в погреба, расположенные в прохладном климате на высоте 2300 метров над уровнем моря. Это позволяет рому выдерживаться до 25-30 лет, не понижая содержание спирта.

Напиток упаковывали в рогожу «петате» (petate), которую деревенские ткачихи из народа майя вручную плетут из пальмовых листьев. Циновки и шляпы, изготовленные таким способом, использовали на территории Гватемалы ещё до прихода конкистадоров.

