

Ron Quorhum 30YO

Ром Квóрум 30 лет

Регион: Доминиканская республика

Производитель: Oliver and Oliver

Категория: промышленный ром

Крепость: 40%об

Выдержка: 30 лет, методом Система Солера в бочках из-под бурбона

Аромат: яркий, концентрированный, с тонами карамели, ванили, бисквитов, пирожных с заварным кремом, лакированной древесины, чернослива, кураги, засахаренных тропических фруктов и пряных специй

Вкус: гармоничный, плотный, не спиртуозный, с долгим послевкусием с бальзамическими нотками, оттенками патоки, специй и меда

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, с сигарой



Juanillo Oliver (Хуанилло Оливер) приехал на Кубу в 1856 году в качестве солдата испанской армии. В 1874 году, после окончания военной службы, вместо того чтобы вернуться на родину, Хуанилло остался на Кубе. Он основал собственный бизнес по производству рома в городе Oliver (Оливер). Очень скоро у фирменного напитка Хуанилло появились поклонники, однако в 1898 году из-за бушующей Кубинской революции, семья Оливер была вынуждена приостановить производство рома.

Спустя почти столетие, в 1993 году прямой потомок Хуанилло — Педро Рамон Оливер, вдохновленный примером предка, начал собственное производство рома в Доминиканской Республике по старинным рецептам и формулам.

Сегодня Oliver and Oliver — это один из самых узнаваемых производителей рома в мире. Премиальный ром, выпускаемый ограниченными тиражами, выдержка по системе солера, высочайшее качество дистиллятов и традиционная технология производства — все это позволило компании завоевать любовь и признание ценителей крепких напитков по всему миру.