

Ron Barcelo Blanco Añejado **Ром Барсело Бланко Аньехáдо**

Страна: Доминиканская Республика, San Pedro de Macoris

Производитель: Дестилериас МГ С.Л.

Тип рома: промышленный

Категория: белый

Крепость: 37,5%об.

Выдержка: до 2-х лет в бочках из-под бурбона, фильтрация при помощи угольного фильтра

Особенность: 3-кратная дистилляция

Аромат: с тонами кокосовой мякоти, незрелого банана, цитрусовых, ванили и пикантной пряностью

Вкус: с нотами банана, кокоса, корицы, послевкусие сухое, раскрывается тонами мяты и орехов

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в составе коктейлей



Ron Barcelo Dorado Añejado **Ром Барсело Дорáдо Аньехáдо**

Страна: Доминиканская Республика, San Pedro de Macoris

Производитель: Дестилериас МГ С.Л.

Тип рома: промышленный

Категория: золотой

Крепость: 37,5%об.

Выдержка: до 2-х лет в бочках из-под бурбона

Особенность: 3-кратная дистилляция

Аромат: с тонами сливок, бисквита, незрелого банана, карамели, грецкого ореха и пикантными нотами белого перца

Вкус: с нотами фруктов, древесными нюансами, сухим послевкусием с нюансами изюма, корицы и ванили

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде со льдом и содовой или в составе коктейлей



Ron Barcelo Anejo **Ром Барсело Аньéхо (Выводимый)**

Страна: Доминиканская Республика, San Pedro de Macoris

Производитель: Дестилериас МГ С.Л.

Тип рома: промышленный

Категория: выдержанный

Крепость: 37,5%об.

Выдержка: 4 года в бочках из-под бурбона

Особенность: 3-кратная дистилляция

Аромат: насыщенный, с нотами шоколада и экзотических фруктов

Вкус: пряный, с тонами сушеной вишни, табачного листа, пряностей и перца

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде со льдом и содовой или в составе коктейлей



Ron Barcelo Gran Anejo **Ром Барсело Гран Аньехо**

Страна: Доминиканская Республика, San Pedro de Macoris

Производитель: Дестилериас МГ С.Л.

Тип рома: промышленный

Категория: выдержанный

Крепость: 37,5%об.

Выдержка: 6 лет в бочках из-под бурбона

Особенность: 3-кратная дистилляция

Аромат: интенсивный, наполнен тонами шоколада, ванили, карамели, жареных орешков, табака и аниса

Вкус: богатый, округлый, с нюансами кофе мокко, взбитых сливок, орехов, карамели и пряным послевкусием

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде



Ron Barcelo Imperial

Ром Барсело Империа́л (Выводимый)

Страна: Доминиканская Республика, San Pedro de Macoris

Производитель: Дестилериас МГ С.Л.

Тип рома: сельскохозяйственный

Категория: выдержанный

Крепость: 38%об.

Выдержка: 10 лет в бочках из-под бурбона

Особенность: 3-кратная дистилляция

Аромат: со сливочными нотами, тонами сушеной вишни, ананасового джема, ванили и поджаренных грецких орехов

Вкус: прекрасно сбалансированный, с нюансами сливок, кофе мокко, орехов и колы

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде



Ron Barcelo Imperial Onyx

Ром Барсело Империа́л Оникс

Страна: Доминиканская Республика, San Pedro de Macoris

Производитель: Дестилериас МГ С.Л.

Тип рома: сельскохозяйственный

Категория: выдержанный

Крепость: 38%об.

Выдержка: 10 лет в бочках из белого американского дуба, высокой степени обжарки

Особенность: 3-кратная дистилляция. После десятилетнего созревания ром проходит фильтрацию через натуральный оникс.

Аромат: гармоничный, богатый, насыщенный, соткан из нот ванили, карамели, сушеного банана, кофе и шоколада.

Вкус: округлый, полный, с оттенками имбирного печенья, сушеной клюквы, бананового суфле и какао в долгом, пьянящем послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде, с сигарами





Предприятие, которое сейчас поставляет свои напитки по всему миру, было основано братьями Хулиано и Андресом Барсело. В 1929 г. они приехали в Доминиканскую Республику, чтобы «покорить мир». Чуть позже в окрестностях Санто-Доминго они построили небольшой завод по перегонке спиртов и официально зарегистрировали компанию Barcelo&Co.

Но дело сразу не заладилось. Буквально через год после запуска предприятия оно было разрушено ураганом. Компания разорилась. Андрес Барсело тут же переехал в другой город. А вот Хулиано решил восстановить завод. Десятки лет ушли на раскрутку торговой марки и создание идеальной рецептуры рома. Какое-то время владелец компании на собственной машине развозил своим клиентам напитки.

Успех пришел только в 1950 г., когда завод стал выпускать Barcelo Blanco и Barcelo Dorado. Напитки оценили даже самые привередливые гурманы. И это при том, что в Доминикане довольно строгие требования к качеству выпускаемого на ее территории рома. Дела у компании пошли в гору. Спиртное стало пользоваться небывалым спросом.

В 1974 г. Хулиано Барсело отошел от дел. С тех пор компанией занимались уже другие специалисты. В 90-х годах 20 в. бренд совершил мощный рывок с выходом на рынки других стран. Сейчас о роме Barcelo знают все любители напитков этого класса. Его качество неизменно на высоте. Со временем бренд расширил линейку выпускаемой продукции, чтобы угодить каждому покупателю.