

**Ron Flor de Caña Extra Seco 4 y.o.**  
**Ром Флор де Канья Экстра Сèко 4 года**

**Регион:** Никарагуа  
**Производитель:** Ликорера де Никарагуа  
**Тип рома:** промышленный  
**Крепость:** 40%  
**Объем:** 750 мл  
**Выдержка:** 4 года в бочках из-под бурбона  
**Особенность:** 5-кратная дистилляция, купаж только 4-летних спиртов. Для достижения прозрачности напиток фильтруют через березовый уголь  
**Цвет:** кристально прозрачный  
**Аромат:** яркий, не спиртуозный, наполнен нотами ванили и кокосового молочка.  
**Вкус:** легкий, мягкий, в продолжительном послевкусии хорошо ощущаются оттенки кокосовой мякоти  
**Температура подачи:** 10-12°C  
**Рекомендации по употреблению:** коктейли «премиум» класса



**Ron Flor de Caña Añejo Oro 4 y.o.**  
**Ром Флор де Канья Аньехо Оро 4 года (Выводимый)**

**Регион:** Никарагуа  
**Производитель:** Ликорера де Никарагуа  
**Тип рома:** промышленный  
**Крепость:** 40%  
**Объем:** 750 мл  
**Выдержка:** 4 года в бочках из-под бурбона  
**Особенность:** 5-кратная дистилляция, купаж только 4-летних спиртов  
**Цвет:** золотистый  
**Аромат:** яркий, не спиртуозный, ванили, сливочной ириски, нотками кофе «капучино».  
**Вкус:** мягкий, сливочный, с оттенками ванили, карамели и кофе в длительном послевкусии  
**Температура подачи:** 16-18°C  
**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде или в коктейлях «премиум» класса



**Ron Flor de Caña Gran Reserva 7 y.o.**  
**Ром Флор де Канья Гран Ресерва 7 лет**

**Регион:** Никарагуа  
**Производитель:** Ликорера де Никарагуа  
**Тип рома:** промышленный  
**Крепость:** 40%  
**Объем:** 750 мл  
**Выдержка:** 7 лет в бочках из-под бурбона  
**Особенность:** 5-кратная дистилляция, купаж только 7-летних спиртов  
**Цвет:** золотистый, с янтарными бликами  
**Аромат:** яркий, не спиртуозный, полон оттенков тропических фруктов (манго, банан), сливочных ирисок, крем-брюле и кофейных зерен  
**Вкус:** освежающий, мягкий, сладковатый, посвященный тропическим фруктам, с длительным ментоловым послевкусием  
**Температура подачи:** 18-20°C  
**Рекомендации по употреблению:** дигестив, сигара



## **Ron Flor de Caña Centenario 12 y.o.**

### **Ром Флор де Канья Сентенарио 12 лет (выводимый)**

**Регион:** Никарагуа

**Производитель:** Ликорера де Никарагуа

**Тип рома:** промышленный

**Крепость:** 40%

**Объем:** 750 мл

**Выдержка:** 12 лет в бочках из-под бурбона

**Особенность:** 5-кратная дистилляция, купаж только 12-летних спиртов

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** яркий, не спиртуозный, освежающий, с оттенками сахарного тростника, спелых бананов, персиков в сиропе, печеного кокоса и кофейных зерен

**Вкус:** мягкий, сладковатый, посвященный тропическим фруктам, сливочной ириске, орехам, с длительным ментоловым послевкусием

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дигестив, сигара



## **Ron Flor de Caña Centenario 18 y.o.**

### **Ром Флор де Канья Сентенарио 18 лет (Выводимый)**

**Регион:** Никарагуа

**Производитель:** Ликорера де Никарагуа

**Тип рома:** промышленный

**Крепость:** 40%

**Объем:** 750 мл

**Выдержка:** 18 лет в бочках из-под бурбона

**Особенность:** 5-кратная дистилляция, купаж только 18-летних спиртов

**Цвет:** насыщенный янтарный

**Аромат:** яркий, не спиртуозный, свежий, кокосового молочка, тропических фруктов, бразильских орехов, орехов кешью и кофейных зерен

**Вкус:** мягкий, сладковатый, посвященный тропическим фруктам, сливочной ириске, орехам, с длительным ментоловым послевкусием

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дигестив, сигара



Одна из самых признанных марок рома Flor de Caña является ведущим брендом на всей территории Центральной Америки. Впервые был произведен в 1890г. в Сан Антонио, Никарагуа итальянцем Франциско Альфредом Пелласом. С самого начала производства компания придерживалась правила создавать ром только самого лучшего качества. Даже сегодня, сахарный тростник выращивается на собственных плантациях и обрабатывается на собственной территории компании, которой по-прежнему владеет и управляет семья Pellas, под руководством Карлоса Pellas.

Flor de Caña изготавливают вручную, используя только лучшие ингредиенты и специальный метод производства Slow-Aged™ (Слоу Эйджд), который гарантирует невероятно мягкий вкус.

### **Slow-Aged™**

Термин Slow Aged™ означает, что ром выдерживался естественным путем в бочках при нужной температуре и необходимое время, в помещениях без кондиционирования и увлажнителей воздуха, так как этому способствует естественный тропический климат. Данный метод выдержки гарантирует отсутствие ненужных ароматов и вкусов. Это абсолютно чистый и качественный продукт.

Для производства Flor-de-Caña использует 100% натуральные ингредиенты и спирты одного возраста, никогда не смешивая с другими спиртами. Ром выдерживается в оригинальных бочках. Метод выдержки Slow Aged™ делает ром Флор-де-Канья лучшим в категории премиум и суперпремиум ромов, доступных сегодня.

### Преимущества:

- Ром «Flor de Cana»- единственный ром в мире, при производстве которого применяется **5-кратная перегонка**, что придает ему необыкновенную **мягкость** и утонченный вкус.
  - **Не используют карамель**
  - Компания «Flor de Cana» (Никарагуа) существует с 1890 года и по-прежнему остается **семейной**.
  - Продукция поставляется в более чем 40 (сорок) стран и является самой продаваемой на Американском континенте в категории ром. Также на протяжении многих лет продукция продается в сети duty free.
  - В производстве рома используется исключительно **свое** натуральное сырье, которое получено с собственных плантаций сахарного тростника группы «Пеллас», в состав которой входит и компания «Flor de Cana».
  - Ром «Flor de Cana» является **монокупажным** ромом, при его производстве не используется метод «Солера».
  - Каждое наименование рома имеет сертификат кошерности, что еще раз подтверждает его высокое качество (на контрэтикетке смотри букву К).
- На каждой этикетке рома нарисован вулкан Сан Кристобаль – самый высокий вулкан в Никарагуа, на склонах которого растет сахарный тростник.