

Flor de Santa Cruz



Производство

Подлежащий выдержке ром Flor de Santa Cruz помещается в погреба в климатических условиях, благоприятных для образования ароматических соединений.

Используя один из наиболее традиционных методов приготовления рома в карибском стиле, производство Флор де Санта Круз состоит из двух важнейших этапов:

Ферментация и дистилляция мелассы (патоки), богатой сахарозой, которая поступает с сахарных заводов, где производится тростниковый сахар. В результате ферментации сахарной патоки мы

получаем путем дистилляции алкоголь (ликеры или ром). Всё производство алкоголя контролируется опытными мастерами дистилляции.

Выдержка: на этой мистической стадии образуются ароматы. Бочки, изготовленные из светлого американского дуба, содержат такие компоненты, как дубильные вещества, целлюлоза, которые в сочетании с ароматическими соединениями тростникового спирта образуют новые соединения, ответственные за аромат, характер и индивидуальность рома.



Линейка Flor de Santa Cruz характеризуется двойной выдержкой: сначала базовые молодые спирты выдерживаются 1-2 года, а затем их купажируют и конечный продукт снова выдерживают в бочках от 2 до 7 лет, в зависимости от сорта рома.

В процессе выдержки используются бочки из светлого американского дуба из-под бурбона, что придает рому сильный древесный аромат. Французский дуб не используется.

Еще одной особенностью этой линейки является то, что в купаже каждого продукта всегда присутствует доля винтажного рома особо длительной выдержки, что придает напиткам особую нотку.

FLOR SANTA CRUZ BLANCO RESERVA

Белый выдержанный ром. Вкус приятный, сбалансированный с мягким послевкусием. Ощущается легкая сладость, которая сочетается с тонами кофе и карамели. Выдержка 12 месяцев в больших старых дубовых бочках. Минимум тонами карамели. Выдержка 12 месяцев.

ABV 37,5%

Бутылка 0,7 л



FLOR SANTA CRUZ AÑEJO RESERVA

Ром обладает хорошо развитым вкусом со слегка уловимой сладостью в сочетании с благородным ароматом обработанной древесины. Присутствуют ноты ванили и сушеного миндаля. Послевкусие с легкой кислинкой. Выдержка 12 месяцев.

ABV 37,5%

Бутылка 0,7 л





Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1,
терминал «Солнечный»
E-mail: info@svamgroup.ru
Тел.: +7 (495) 989 24 14

*Flor de
Santa Cruz*