



Relicario

~ RON ~
DOMINICANO

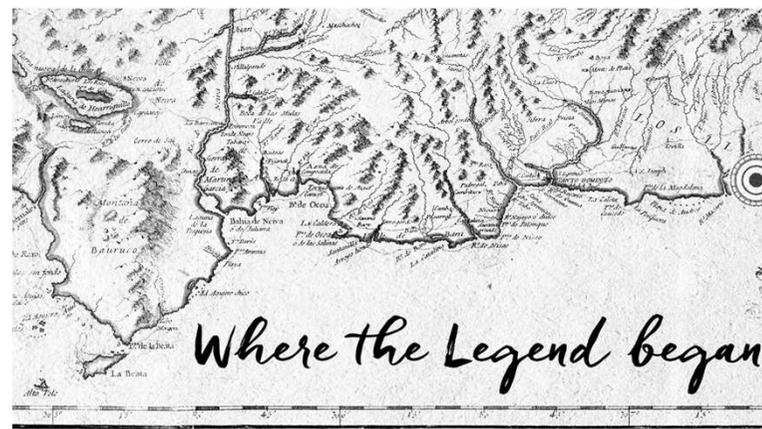
Taste the Legend

СТАНЬ ЧАСТЬЮ СЕКРЕТА

Ром Relicario умеет хранить секреты Доминиканской Республики.

Прежде он долгие годы хранился в двух бутылках в Старом Реликвариуме. Так продолжалось, пока несколько лет назад **Beveland Distilleries** не получили к ним доступ. В бутылках обнаружился великолепный ром.

Relicario родился как воссоздание этой формулы и этого вкуса. Таким образом, ценители лучшего рома могли открыть для себя секрет аутентичного доминиканского рома и **попробовать легенду**.



Taste the Legend



<https://www.youtube.com/watch?v=M4Hf8lvrhGM&feature=youtu.be>

ПОЧЕМУ РОМ RELICARIO

Доминиканская Республика славится своими ромами, потому что имеет лучший климат, экспертизу и традицию.

Relicario имеет международные награды и представляет уникальные характеристики латинских ромов: легкий, сладкий, округлый и ровный.

В Relicario НЕТ добавленного сахара, в отличие от большинства брендов на рынке.

Relicario стареет СТАТИЧНО, а не методом Солера в отличие от большинства брендов.



ПОЧЕМУ ПРЕМИАЛЬНЫЙ РОМ

Relicario – премиальный ром, который завоевал несколько наград на самых крупных международных конкурсах.

ЗАЧЕМ ПИТЬ ПРЕМИАЛЬНЫЙ РОМ?

- Высокое качество ингредиентов
- Возможность понять, что такое настоящий ром
- Уникальный, Разноплановый и Незабываемый ром, а не продукт обычного качества.
- Утонченность, дизайн, стиль и качество



RELICARIO RUM PRODUCTION PROCESS

Fermentation

100% native Dominican sugar cane juice fermented for 30 hours with yeasts (*sacharomyces cereviceae*),



Distillation

Distilled over stages in continuous columns of different heights, the last in a copper still to achieve a smooth product. Ultimately obtaining an alcohol content between 85-95%



Static Ageing & Blending

The rum is aged at 70º in American white oak Ex-bourbon barrels of 225L. The process is controlled from start to finish at our facilities in the Dominican Republic, in the humidity and temperatures typical of the Caribbean



	YEARS	TYPE OF AGEING	TYPE OF RUM	ALCOHOL CONTENT	RAW MATERIAL	DISTILLATION	TYPE OF BARREL	AGEING ROOM TEMPERATURE & HUMIDITY
	Blended rums 5 & 10	Static	Hispanic Light	40% vol.	Sugarcane juice	Column	American Oak	Dominican Republic +/- 25º C 85%
	Blended rums 5 & 10 + Finish 6 months	Static	Hispanic Light	40% vol.	Sugarcane juice	Column	American Oak + American Oak ex-whisky peated	Dominican Republic +/- 25º C 85% ----- Scotland +/- 15º C
	Blended rums 10 & 15	Static	Hispanic Light	40% vol.	Sugarcane juice	Column	American Oak	Dominican Republic +/- 25º C 85%

RELICARIO SUPERIOR

Это результат купажирования доминиканских ромов возраста от 5 до 10 лет статической выдержки (без переливаний).

Он был выдержан в идеальных погодных условиях. Подобно тому, кто хранит сокровище, бутылка нашего рома вдохновлена реликварием, который хранит историю рома и его уникальные ароматы.



RELICARIO SUPREMO

Это результат купаживания доминиканских ромов от 10 до 15 лет статической выдержки (без переливания), выдержанных в идеальных погодных условиях.

Подобно тому, кто хранит сокровище, бутылка нашего Рома хранит уникальные ароматы и историю рома.



RELICARIO PEATED FINISH

Это эволюция Реликарио Супериор, сначала выдержанного от 5 до 10 лет в Доминиканской Республике, а затем выдержанного в бочках из-под дымного солодового виски региона Спейсайд в Шотландии.

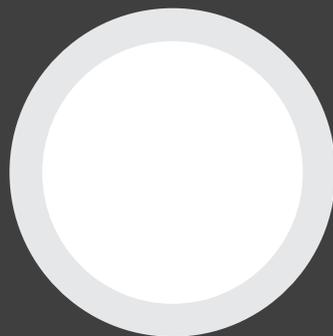
Подобно тому, кто хранит сокровище, бутылка нашего рома вдохновлена реликварием, который хранит историю рома и его уникальные ароматы.



КАК ПИТЬ РОМ?

Мы рекомендуем пить его чистым,
со льдом или с чем-то цитрусовым
(твист апельсиновой корки).

Или использовать его как основу
для коктейля.





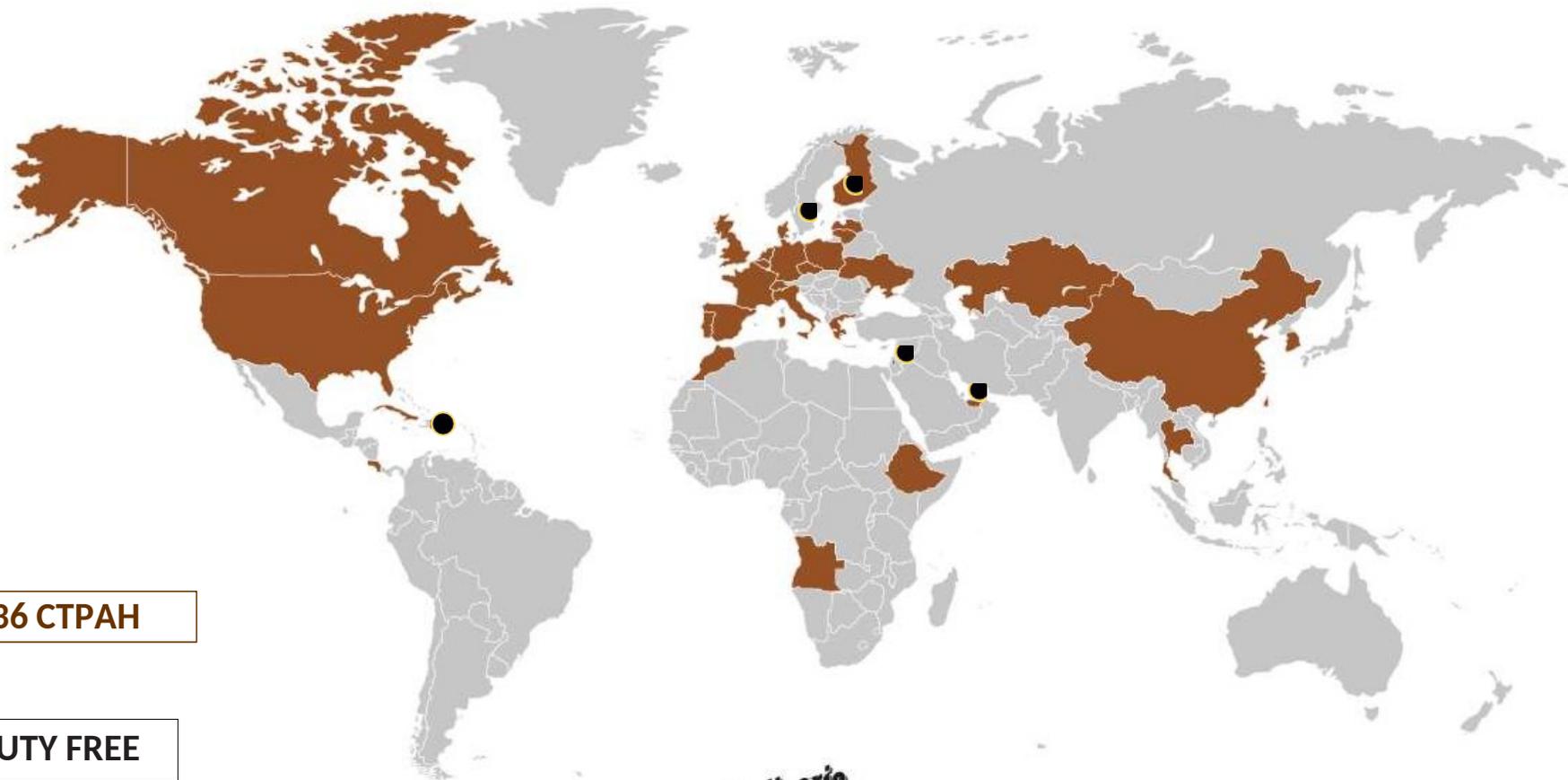
ЭСПРЕССО МОХИТО

- ✓ 50ml Relicario Superior
- ✓ 15ml ликер BVland Кофейный
- ✓ 50ml Эспрессо
- ✓ 20ml Ванильный сироп
- ✓ Лимонад



КОКОСОВОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

- ✓ 40ml Relicario Superior
- ✓ 20ml ликер BVland Кокосовый
- ✓ 30ml Кокосовые сливки
- ✓ 120ml Ананасовый сок



36 CTPAH

DUTY FREE

Relicario
- RON -
DOMINICANO

Taste the legend

www.relicariorum.com





Relicario

~ RON ~
DOMINICANO

