



RUM LAMAS CIGAR RUM DOUBLE CASK

Lamas Destilaria

Более 10 лет назад три предприимчивых брата: Марсио, Марсело и Хосе Ламас – решили производить виски для родных и друзей, в качестве хобби, без коммерческой цели. Они изучали и совершенствовали рецепты, создавали свои уникальные методы, разрабатывали оборудование.

Профессионализм рос, и к концу 2019 года семейное увлечение превратилось в бизнес. Так возникла Lamas Destilaria, которой сейчас управляют представители второго и третьего поколения талантливых производителей.

Была выпущена коллекция джинов, в которую вошли сухие джины London, Balm, Íris, Cerise и Ruby. Сразу за ней появилась линейка виски: Canem, Plenus, Verus и Nimbus. В течение 2019 и 2020 годов к ним добавились категории рома, кашасы и водки.

Дистиллерия расположена в юго-восточном регионе Бразилии, в городе Матозиньос штата Минас-Жерайс. Типичный тропический климат характеризуется двумя четко выраженными сезонами: один – жаркий и влажный, другой более мягкий и сухой. Рядом находится горный хребет Серра-ду-Куррал, рельеф штата описывают как «море холмов».





RUM LAMAS CIGAR RUM DOUBLE CASK

Зона производства: Бразилия, штат Минас-Жерайс

Выдержка: от 2 лет в бочках из американского дуба повторного наполнения и довыдержка от 6 месяцев в бочках из-под виски Ламас Нимбус

Крепость: 40%

Объем бутылки: 0,75 л

Cigar Rum входит в состав линейки ромов дистиллерии Lamas, отмеченных международными наградами. Благодаря особой финишной выдержке в бочках из-под дымного виски Nimbus, этот ром отлично сочетается с сигарами средней и высокой крепости

Особенности производства: Cigar Rum Double Cask производится из мелассы и сока сахарного тростника. После дистилляции ром выдерживается не менее 2 лет в бочках повторного наполнения из американского дуба, далее следует финишная выдержка от 6 месяцев в бочках из-под дымного виски Ламас Нимбус.

Органолептические характеристики:

Цвет: золотистый с интенсивным блеском.

Аромат: дымный, медово-сладкий с оттенком бекона, поджаренного на гриле.

Вкус: сбалансированный, глубокий и сложный, с тонами дыма, канадского клёна и патоки.

Послевкусие продолжительное и очень гармоничное.





LA MORITA CARIBEÑA VIEJO

Destilería Manuel Acha

В 1831 году г-н Поль Помес основал фабрику по производству спиртных напитков, ликеров и сиропов в небольшой мастерской в старом доиндустриальном Бильбао.

Сами того не ведая, вместе с г-ном Мануэлем Ача они заложили основу того, что несколько лет спустя будет называться Destilerías Manuel ACHA.

Ликеро-водочный завод Destilería Manuel Acha, является старейшей действующей компанией в Стране Басков, старейшей семейной компанией в Испании и одной из трех старейших семейных компаний во всей Европе.

На наших предприятиях вы можете увидеть все еще используемые наши перегонные кубы в стиле Шарантез, изготовленные на 100% из меди домом Hervé & Moulin во французском регионе Бурдо и приобретенные нашей семьей в 1892 году за 10 058 песет.





LA MORITA CARIBEÑA VIEJO

Зона производства: Испания, Страна Басков

Выдержка: от 3 лет в новых бочках из американского дуба

Содержание алкоголя: 38%

Объем бутылки: 0,7 л

Бренд La Morita Caribeña – один из старейших брендов рома в мире. Он был зарегистрирован в 1897 году, а появился на свет благодаря кубинскому мастеру купажа José Navarro. Когда на Кубе началась война за независимость, Хосе закрыл свою дистиллерию и приехал в Испанию с одним из сыновей Мануэля Ачи.

Особенности производства: La Morita Caribeña Viejo – купаженный карибский ром из специально отобранных лучших дистиллятов сахарного тростника с Антильских островов. Ромовые спирты выдерживаются не менее 3 лет в новых бочках из американского дуба. После снижения крепости до 38% происходит гармонизация в чанах из нержавеющей стали минимум 60 дней, затем ром фильтруют и разливают по бутылкам

Органолептические характеристики:

Цвет: каштановый.

Аромат: богатый, с тонами орехов, специй, дубовыми нотами.

Вкус: мягкий, глубокий и пряный, с нотами пряностей и фруктовой карамели.

Послевкусие продолжительное, элегантное.



LONDON
SPIRITS
COMPETITION



67 puntos

Ron La Morita Caribeña Viejo

Nombre del productor: Destilerías Manuel Acha Fábrica de

Licores, SA

País: España

Categoría: Ron

Premio: Medalla de Bronce

Louisiana Spirits

В 2011 году в Луизиане, известной своим сахарным тростником, три старинных друга решили воплотить в жизнь свою мечту. Когда-то в тихой заводи реки Миссисипи кустарным способом делали традиционный американский ром, но со временем ремесло было забыто. И хотя главный ингредиент напитка сахарный тростник - выращивали здесь с 1700-х годов, никто так и не использовал его для производства премиального рома. Друзья поклялись изменить это и представить миру настоящий луизианский ром.

Спустя два года в Лакассине открыл свои двери завод по его производству. Традиционные методы здесь соединились с новейшими технологиями ферментации, дистилляции, выдержки и розлива, что позволило рому Bayou стать лучшим крафтовым ромом в Америке, получив титул American Craft Rum №1.





RUM BAYOU XO MARDI GRAS

Зона производства: США, Луизиана

Выдержка: до 6 лет по методу солера в бочках из под бурбона и 1 год в бочках из под хереса Олоросо

Содержание алкоголя: 40%

Объем бутылки: 0,7 л

Ром Bayou:

- производится из 100% натурального нерафинированного луизианского тростникового сахара и патоки методом дистилляции в медных кубах;
- дистиллируется на собственном заводе Louisiana Spirits, расположенном в - Лакассине (Луизиана), что обеспечивает 100% контроль над производственным процессом;
- американский ром № 1 по количеству наград. Получено уже более 150 наград, и это – не предел.

Особенности производства: ром производится по старинным рецептам штата Луизиана, в котором этот напиток считается традиционным. Сахарный тростник выращивается в южной части штата, где для этого имеются наилучшие условия. Патока поступает со старейшего семейного сахарного завода в США. Сброженное сусло перегоняется в медных кубах арманьячного типа. Выдерживается до 6 лет в бочках из-под бурбона по системе Солера, с финишем в бочках из-под хереса 1 год.

Органолептические характеристики:

Цвет: обожжённого дуба.

Аромат: многослойный и сложный с намеками на табак, чернослив и дуб с легкой медовой сладостью плодов тупело.

Вкус: продолжительный, приятно сухой, с нотками меда, черного перца и хереса.





TAKAMAKA EXTRA NOIR

Trois Frères Distillery

В 2000 году братья Бернард и Ричард д'Оффей со своим отцом Робертом начали путь в производстве рома с книги о домашней дистилляции. Не имея возможности купить перегонный куб, энтузиасты использовали свой бассейн в качестве импровизированного конденсатора. Экспериментируя с дрожжами и тростниковым сахаром больше года, они наконец получили первые сбалансированные ромовые спирты по дедовским рецептам. Успех окрылил д'Оффей и в феврале 2002 года они открыли Trois Frères Distillery – первую официальную дистиллерию на Сейшельских островах. Вскоре после этого на рынок поступил первый "Темный ром из залива Такамака".

На протяжении многих лет Ричард и Бернард оттачивали свое ремесло, благодаря врожденному чувству любопытства и жажде открытий, а также ограничениям и трудностям, в том числе из-за удаленности Сейшельских островов. Это повлияло на то, как они купажируют и выдерживают свой ром, определило роль, которую они играют в обществе, сформировало их ценности как людей и производителей рома.

Trois Freres Distillery - первый коммерческий производитель и экспортер рома на Сейшельских островах. Сегодня компания поставляет свою продукцию в десятки стран мира, в том числе Китай, страны Европы, ОАЭ и в Россию.





TAKAMAKA EXTRA NOIR

Зона производства: Сейшельские Острова

Содержание алкоголя: 43%

Объем бутылки: 0,7 л

Особенности производства: Takamaka — исключительный ром с Сейшельских Островов. Ключевым компонентом ромов Takamaka является артезианская вода, которую добывают и поставляют напрямую с экологически чистых горных участков. Takamaka Extra Noir — великолепно сбалансированный темный ром, созданный из сока сахарного тростника. Органический сахарный тростник для производства ромов Takamaka выращивается в 4-х разных регионах острова Маэ, сразу после сбора урожая его бережно размалывают. Ром прессуется со щепой от бочек из французского и американского дуба из-под бурбона и затем выдерживается в течение 2 месяцев в бочках из французского дуба, в которых до этого выдерживали ром. Такая комбинация способствует получению особенного рома, в котором изысканный аромат гармонично сливается с превосходным вкусом, наполненным тонами тропических фруктов, оттенками мускатного ореха и дуба.

Органолептические характеристики:

Цвет: янтарный с золотистым отливом.

Аромат: интенсивный, раскрывается оттенками тропических фруктов, нюансами карамели, ванили и древесины.

Вкус: в насыщенном вкусе ярко чувствуются сладкие фруктовые тона, которые гармонично дополняются легкими оттенками темного шоколада и пряного засахаренного имбиря.





TAKAMAKA ZEPIS KREOL

Зона производства: Сейшельские Острова

Остаточный сахар: 14 г/л

Содержание алкоголя: 43%

Объем бутылки: 0,7 л

Особенности производства: Takamaka Zepis Kreol настаивается с местными сейшельскими специями, затем прессуется со щепой из дубовой бочки из-под мерло, после чего к нему добавляют немного восьмилетнего рома и отправляют "отдыхать" в бочку из-под бурбона на два месяца.

Органолептические характеристики:

Цвет: янтарно-золотистый.

Аромат: насыщенный, многослойный аромат с нотками ванили, ириса и корицы.

Вкус: ром обладает богатым, пряным вкусом с теплыми оттенками корицы, ванили и нюансами мускатного ореха.

