



# 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.





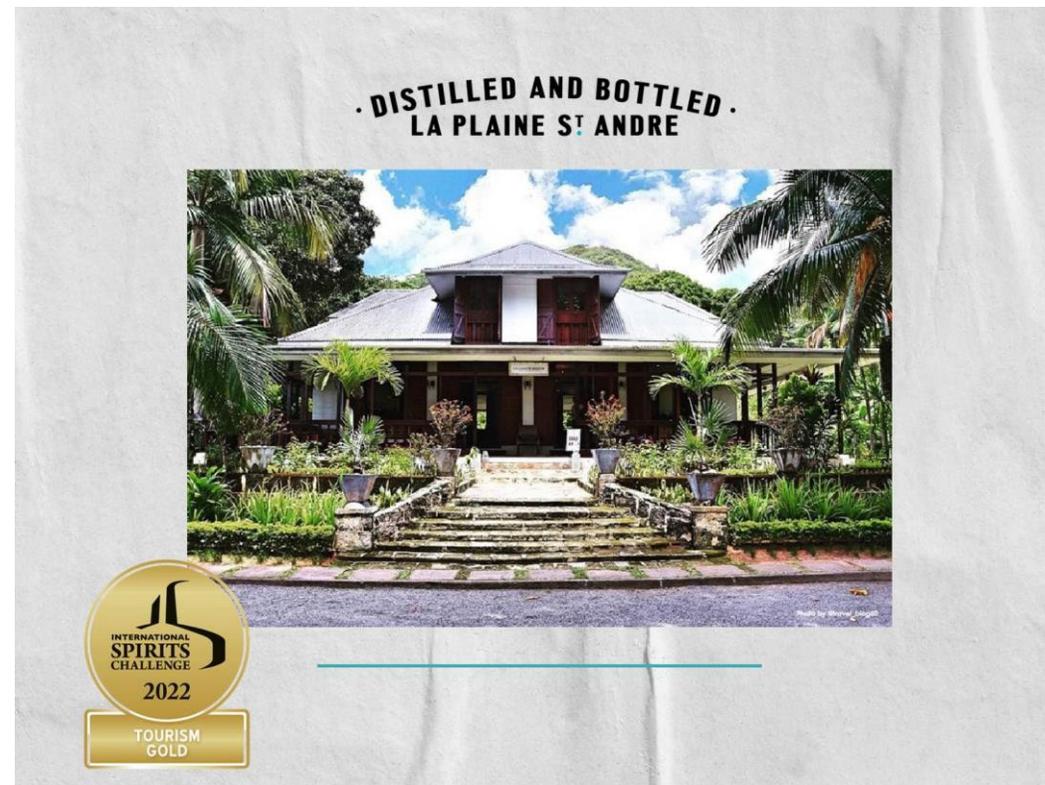
# TAKAMAKA EXTRA NOIR

## 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.

