



BLACK RUM

CONTRABANDO

RON DE DOMINICANA

“Un homenaje a los sentidos, a la aventura y a la tradición del ron”.

Luis Caballero han querido rendir un homenaje a los primeros aventureros del mar del caribe y al auténtico ron oscuro que los acompañaba. Black Rum de Ron Contrabando ha aunado lo mejor de cada mundo. La delicadeza de los rones de la República Dominicana y la elegancia de los matices únicos que aportan las barricas de Lustau.

Un ron Gran Reserva 15, elaborado por Oliver&Oliver envejecido por sistema de solera en las barricas de roble blanco americano con un alto grado de tostado que le dota de ese color oscuro tan característico de los primeros rones que acompañaban las expediciones por el mar del caribe. Termina su afinamiento con un doble envejecimiento en barricas de Lustau que tuvieron Pedro Ximénez, dándole ese final elegante y abocado.

El resultado es un magnífico ron, una pieza única tanto por el sistema de elaboración como por el diseño de la botella. En cada trago se aprecia sus matices característicos del alto tostado de las barricas y su afinamiento en las barricas de Lustau. Además, se irá descubriendo la carta de navegación del mar del caribe, que siguieron los primeros aventureros que surcaron esas aguas y que nos lleva a sus orígenes, La República Dominicana.

Dirigido a aquellos que siente el mar y la aventura como esencia de su vida, conocedores de la tradición en la elaboración de las cosas auténticas y que se sienten orgullosos de sus orígenes.

NOTA DE CATA

Suave, dulce, complejo y con cuerpo. El alto tostado de las barricas de roble blanco americano le aportan su color oscuro característico y notas de vainilla, crema francesa *bruléé* y chocolate. Destaca su afinamiento en barricas de Lustau que tuvieron Pedro Ximénez, lo cual nos aporta el final abocado de notas dulces y fruta madura. Final largo, distinguido y armonioso.

Disfruta lentamente, solo o con hielo, en un vaso bajo ancho. Si se quiere dar un toque fresco, completar con un *twist* de naranja. Perfecto para la coctelería de autor con Lustau Sherry Wines.

