

# Diplomático

## Selección de Familia

Selección de Familia er en mørk rom fadlagret op til 12 år på nøje udvalgte fade. Rommen er lidt tørrere, mere kompleks og krydret men fortsat den bløde afrundede stil, som har gjort Diplomático rom så populær.

### Hvordan produceres Diplomático Rom - Selección de Familia

Selección de Familia er primært destilleret i kobber "pot stills" hvilket giver kompleksitet til rommen, som blendes med ca. 10% rom, som er destilleret på "batch kettle" og kolondestilleret, for at få en lidt lettere rom. Efter destillering lagres rommen på amerikanske hvide egetræsfade, som er svitset kortvarigt, hvilket giver en hurtigere modning af rommen. Efter denne lagring blendes rommen fra udvalgte fade og lagres yderlig på træfade, som tidligere har været brugt til Bourbon, whisky og sherry. Hele denne proces overvåges nøje af Diplomático's "Maestros Roneros", som bruger sin store viden om hvordan rommen påvirkes af forhold som f.eks. fadenes porøsitet samt den temperatur og luftfugtighed, de lagres ved.

I forbindelse med den endelige blanding af de forskellige fade tilsættes rommen en "dosage" inspireret af champagnetraditionerne på maksimalt 20 g. pr. liter.

### Hvordan smager Diplomático Rom - Selección de Familia

Selección de Familia er en mørk ravfarvet rom med en velbalanceret duft af honning og røde frugter efterfulgt af vanilje og egetræsnoter. I smagen findes noter af træ og blommer kombineret med karamel og en lang afrundet eftersmag.

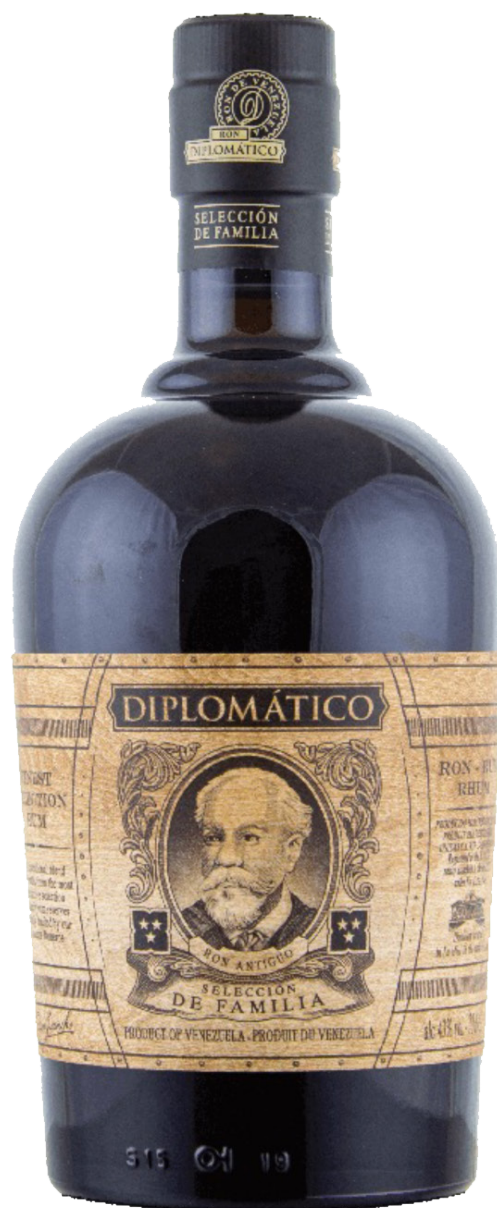
Serveres "neat" eller i sofistikeret cocktails

Type: Rom

Land: Venezuela

Flaskestørrelse: 70 cl.

Alkoholprocent: 43%



Højbakken 11, Dalby - 4690 Haslev - Tlf. 56 39 86 77

info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  billsbardk

*BTB Vin & Spiritus*