



RON RELICARIO SUPREMO 15 ÅRS ROM

62850

BESKRIVELSE

Ron Relicario Supremo 15 års rom

Den Dominikanske Republik

Relicario Supremo rom, er et fint eksempel på Den Dominikanske Republiks stolte rom tradition; Dets fire grundlæggende produktionstrin: sukkerrørsproduktion, destillations- og lagringsprocessen samt selve blendingen. Kombination af disse processer giver rommen sin helt unikke egenskaber og identitet.

Sukkerrørsproduktion

Fremstilling af rom begynder i naturen, for grundlaget bygger på sukkerrør. Sukkerrørene høstes og knuses, så den sødlige sukkerrørssaft kan opsamles. Ved at opvarme denne saft, krystalliseres rent sukker på overfladen, og den resterende saft bliver mørk og sirupsagtig. Yderligere raffinering gør saften mørkere og mere bitter - også kaldet melasse.

Destillationsprocessen

Melassen fortyndes og tilsættes gær, nøje udvalgt af destilleriet, og gæringsprocessen omsætter sukkeret til alkohol. Gæringsprocessen kan tage lige fra en halv dag til flere dage, alt efter hvor kraftig en rom der sigtes efter. Efter gæringen er alkoholprocenten typisk mellem 5 % og 9 %.

For at øge alkoholprocenten, skal væsken destilleres for at fjerne overskydende vand. I rommens tidlige år brugte man udelukkende store kobberkedler til at opvarme væsken og opsamle destillatet. Disse kedler giver en ineffektiv destillering, men i midten af det 19. århundrede blev kolonnedestillationen opfundet og revolutionerede romproduktionen. Kolonneanlægget består af to eller flere kolonner der er forbundet med rør i toppen. Den udestillerede væske ledes ind i den første kolonne og opvarmes. Når spiritussen fordampes (78,3 °C), driver den ind i

næste kolonne hvor dampen afkøles og destillatet kan aftappes i forskellige højder. Alt efter hvor højt oppe i kolonnen man aftapper, får rommen en bestemt karakter og alkoholprocent. I toppen af kolonnen fås den reneste og mest alkoholrige rom, mens længere nede fås en mere tung og smagsrig rom med lav alkoholprocent. Denne proces gentages for at gøre rommen mere nuanceret i smagen

Aldringsprocessen

Efter destilleringen bliver den del der skal sælges som mørk rom lagret. Lagringen udvikler rommens karakteristika, og gør den mere blid og rund i smagen. Samtidig får rommen dens karakteristiske mørke kulør ved lagring. Meget rom fyldes på gamle whiskyfade af amerikansk hvideg, som tidligere blev anvendt til lagring af Kentucky Bourbon whisky.

Blending

Sidste skridt før rommen kan fyldes på flasker er blending. Denne fase udføres efter henvisninger fra chefblanderer, der besidder en stor viden og erfaring med at blande forskellige romtyper. Et bestemt rommærke bliver ofte blended med en lang række andre romtyper for at opnå den helt specielle smag der eftersøges. For lagrede rom gælder dog at etiketten ikke må angive en lagringsperiode der er længere en den yngste rom der indgår i blendet.

Ron Relicario Supremo

Farven er mørk funkende ravgylden. Aromaen er unik, blød og afbalanceret og kan indeles i en række primære og sekundære aromaer. De primære aromaer er vanille noter, kokos, tørrede druer og svesker, mens de sekundære aromaer er egetræsspån, noter af tørrede frugter, nødder og mandler. Den samlede aroma er blød og velafbalanceret med et inikt aromatisk spektrum, der tydeligt identificerer produktet. Smagen er raffineret, elegant og balsamisk med en svag sødme, der består af en kombination af godt hakket egetræ, med toner af tørrede frugter og tørrede søde druer og noter af røg.

www.relicariorum.com

Bronzemedalje - the International Rum Congress - Madrid 2016

Land	Alc %	Lukning	Størrelse
Den Dominikanske Republik	40.0	Skruelåg	70 cl
Antal pr. kolli	Andet	Lagring	Tilføj til kurv antal (B2C)
4	Eksklusiv	15 års fadlagring	0
Tilføj til kurv antal (B2B)			
0			