



RENAISSANCE
SPIRITS

VODKA

GINEBRA

VERMUT

TEQUILA

LICOR
MODERNO

AGUARDIENTE
DE VINO

RON

ESPUMOSOS

SIN ALCOHOL

SAINTE-LUCIE



CHAIRMAN'S RESERVE

Spiced Original

Chairman's Reserve Spiced Original, está elaborado con especias y frutas locales, entre las cuales están: canela, clavo, nuez moscada, pimienta de Jamaica, vainilla, coco, limón y naranja. En este ron especiado, adicionalmente han añadido el toque especial de la planta Richeria Grandis - llamada localmente como "Bois Bande", una corteza culturalmente conocida en el Caribe por sus cualidades afrodisíacas.

Blended:

Rones procedentes de la mezcla de dos tipos de destilación, Coffey (columna) y Pot stills (cobre), para luego pasar al proceso de envejecimiento y un acabado con frutas y especias locales.

Maduración:

Envejecido separado por lotes y por tipo de destilación en barriles ex-Bourbon, luego el maestro ronero realiza un ensamble y finalmente se dejan reposar en barriles de roble por unos 6 meses adicionales junto con las frutas locales y especias que le aportan un particular carácter.

Notas:

Color caoba profundo con un tono rojizo suave. En nariz un intenso aroma de naranja amarga, nuez moscada, canela y pasas dulces. En boca se siente un rico y dulce estallido de sabor con especias exóticas, nuez moscada, vainilla, clavo de olor y equilibrada por un carácter crujiente de cáscara de naranja cítrica. Un complejo ron hedonista de especias.

Premios internacionales:

MEDALLA DE PLATA - 2011 International Wine & Spirits Competition
MEDALLA DE PLATA - 2011 International Spirits Challenge
MEDALLA DE PLATA - 2011 San Francisco World Spirits Competition
MEDALLA DE ORO - 2010 World Spirits Awards
MEDALLA DE PLATA - 2010 World Spirits Awards



Más información: Renaissance Spirits Iberiaaromas