

La Barrica



NUESTRA CARTA DE RON

ZACAPA X.O. (Gran Reserva Especial)

BARRA TERRAZA



40% vol.

Zacapa X.O. contiene una mezcla de rones añejados de 6 a 25 años, y en último término descansa en barricas de roble francés que han contenido cognac. Balance y perfecta combinación de dulzura, especias, y frutas

Origen: Guatemala



OPHIMUS 15 (Ron Artesanal)



38% vol.

Déjate enamorar por su color caoba claro en el que destellan los tonos avellana. Ten listos tus sentidos para el elegante bouquet de pastelería, roble cremoso, caña y fruta confitada. Saborea su dulzura sutil y la uva madura

Origen: R. Dominicana



AREHUCAS 18 (Reserva Especial)



40% vol.

Color caoba, intenso aroma a caña de azúcar en primera prensada y a madera de roble, sabor dulce, textura muy agradable y persistente en el paladar. Está envejecido en barrica de roble durante 18 años.

Origen: Canarias (España)



DON PAPA (Aged Rum)



40% vol.

Una explosión de aromas ligeros y afrutados, color ámbar, suave y delicado al paladar. Al final, permanencia larga, texturada, con fragancias dulces de vainilla, miel y frutos caramelizados.

Origen: Filipinas



DIPLOMATICO 12 (Reserva Exclusiva)



40% vol.

Excepcionalmente suave, dulce y complejo. Delicada fusión de sabores tales como vainilla, madera de roble, miel, y complementados con especias, caramelo y nuez. Final delicado y persistente en el paladar.

Origen: Venezuela



DOS MADERAS 5+5 (Triple Aged rum)



40% vol.

Reposa durante 5 años en el caribe y otros 5 en Jerez de la Frontera, que se divide a su vez en dos etapas, 3 años de crianza en las botas del Palo Cortado (Dos Cortados) y 2 años en las de Don Guido (Pedro Ximenez)

Origen: Caribe/España



HABANA CLUB 7 (Ron Añejo)



40% vol.

Sedoso y con mucho cuerpo, dando lugar a una vibrante descarga de sabores en el paladar que a su vez logran un sabor equilibrado y refinado. Están presentes las notas de caña de azúcar, cacao, vainilla y frutas

Origen: Cuba



CACIQUE (Ron Añejo Superior)



37,5% vol.

Suaves notas amaderadas, gran cuerpo y un carácter equilibrado. La elaboración se hace de manera tradicional. Se elaboran siete rones que una vez acabados se mezclan y se añejan hasta 4 años en barricas de roble americano.

Origen: Venezuela



CACIQUE 500 (Gran Reserva)



40% vol.

Sobresale por su fragancia suave y dulce, con notas de chocolate blanco, frutos secos, mantequilla y roble. Al paladar, se perciben sensaciones aterciopeladas, ligero amargor, notas de vainilla y crema de cacao.

Origen: Venezuela



BARCELÓ (Ron Añejo)



37,5% vol.

Entrada amarga, un cuerpo medio-ligero, seco, sabores de cereza, toffee, miel, madera ahumada y minerales. Final cálido con notas decrecientes de caramelo, madera verde y pimienta blanca.

Origen: R. Dominicana



EL RON PROHIBIDO 12 (Habanero)



40% vol.

Sorprende gratamente por su suavidad, con intensos aromas de uva, nuez, chocolate y ciruela, con toques de vainilla y café. El final es largo y persistente, se enriquece con un pequeño porcentaje de vino dulce.

Origen: Mexico



PAMPERO ESPECIAL (Ron Añejo)



40% vol.

Dorado rojizo, próximo al caoba. Abre las fosas nasales y las inunda de sensaciones a alcohol y madera, muy bien ensambladas y equilibradas, aroma tostado a pastelería, expresión de caña.

Origen: Venezuela



BRUGAL (Ron Añejo)



38% vol.

Aroma amaderado con sutiles notas de chocolate ,su sabor oleoso y amantequillado en boca, con un toque a caramelo y taninos de madera, hacen de Brugal Añejo un ron excepcional para paladares exquisitos.

Origen: R. Dominicana



LEGENDARIO (Ron Añejo)



34% vol.

Sus matices especiados, un toque perfecto de miel y los sutiles aromas afrutados, unidos a una muy esmerada elaboración, le convierten en un ron único en esencia y en sabor, puro recuerdo de la isla donde se fabrica

Origen: Cuba

