

# RON BARCELÓ | ロン・バルセロ

(ドミニカ共和国)

カリブ海の島国、ドミニカ共和国のスペイン系ラム生産者。

1929年に、D.フリアンバルセロ氏がマヨルカ島からドミニカに移住し、翌年にドミニカNo.1のラム造りを目指して創業し、現在3代目にあたります。

2000年にスペインのワインメーカー、マルケス・デ・バルガスとスピリッツメーカーMGの投資を受け、バルセロ・インテルナショナルを興し、新しい蒸留所の設立とともに輸出に力を入れ始めました。

最高のサウキビを使用し、バーボン用の樽で熟成されます。ドミニカ共和国で唯一、糖蜜(モラセス)からでなく、サウキビの絞り汁を発酵させて造られているラムです。



グリーンバナナと白い胡椒の香り。柔らかく滑らかな飲み口。甘さや、バナナ、シナモン、ココナツの風味が楽しめる。バランスの取れたドライな仕上がり。

## ロン・バルセロ ブランコ

参考上代: 2,750円(税込) / 700ml

[ラム]

アルコール度数: 37.5%



6年前後熟成したラムのブレンド。口に含むと南国のフルーツやはちみつ系の甘さが広がり、後味はさっぱりと気軽に楽しめるラム。

## ロン・バルセロ グラン・アÑejo

参考上代: 3,740円(税込) / 700ml

[ラム]

樽: アメリカンオーク

アルコール度数: 37.5%



アメリカンオークの樽で12年熟成したラムをブレンド。

味わいはとても滑らかで、後味にしっかりした厚みがある。余韻がスッキリしているため飲み飽きしないラム。

## ロン・バルセロ インペリアル

参考上代: 5,830円(税込) / 700ml

[ラム]

樽: アメリカンオーク

アルコール度数: 38.0%



濃い琥珀色。カラメルチェリー、ココア、タバコの香り。最初は果実味が目立つが、背景にはトーストしたドライフルーツとピンクペッパーが現れる。口の中でそれはクリーンでピュアであり、長く柔らかな仕上がり。

## ロン・バルセロ オーガニック

参考上代: 4,840円(税込) / 700ml

[ラム]

樽: アメリカンオーク

アルコール度数: 37.5%



EUオーガニック認証



ロン・バルセロ・インペリアルの誕生から40年を記念して作られた、わずか15,000本限定生産の、バルセロ珠玉のラム。古いリザーブを特別にブレンドし、厳選されたアメリカンオークとフレンチオークで熟成。

## ロン・バルセロ インペリアル プレミアムブレンド 40周年記念ボトル

参考上代: 24,200円(税込) / 700ml

[ラム]

樽: アメリカンオーク&フレンチオーク

アルコール度数: 43.0%