

---

## Carta Dorada 4 års fra Ron Cubay

**Lokalitet:** Cuba

**Årgang:** 4 års rom

**Mål:** 700 ml

**Alkohol:** 38%

### Lidt om huset:

Ron Cubay er et cubansk romhus som er kendt for at lave rommen de kalder "Den indre smag". Denne smag giver dig en lille smule af Cuba med hvert eneste sip. Ron Cubay er en Cubansk perle indenfor rom og var indtil fornyelig kun solgt i Cuba.

### Fremstilling:

De cubanske sukkerrør 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. Melassen fortyndes og tilsættes gær, nøje udvalgt af destilleriet, og gæringsprocessen omsætter sukkeret til alkohol. Efter destilleringen bliver rommen fadlagret.

### Farve/Duft/Smag:

Ron Cubay Carta Dorada er mindst fire år gammel, og lagret på egetræsfade. Rommen har fået navnet, da Carta Dorada betyder "gylden karakter", og refererer til farven på rommen, der efter fire års fadlagring har optaget et gyldent skær. Rommen har lagret i brugte bourbonfade fra Nordamerika, og har på den måde optaget en flot og blød karakter med noter af flødekaramel og vanilje, samt en let og behagelig kokosaroma.

### Gastronomi/Servering:

Denne udsøgte gyldne rom, kan grundet sin bløde karakter, nydes rent som den er. Prøv at fornem hvordan tilføjelsen af din kropsvarme kan give rommen lidt ekstra karakter. Denne rom går også utrolig godt i cocktails og drinks.

### Opskrifter:

#### Fidel Castro

- 4 cl Carta Dorada
- 1 sodavand, ginger ale
- saft fra ½ lime
- Ovenstående blandes i et highball glas med is.

