

RON COLÓN SALVADOREÑO



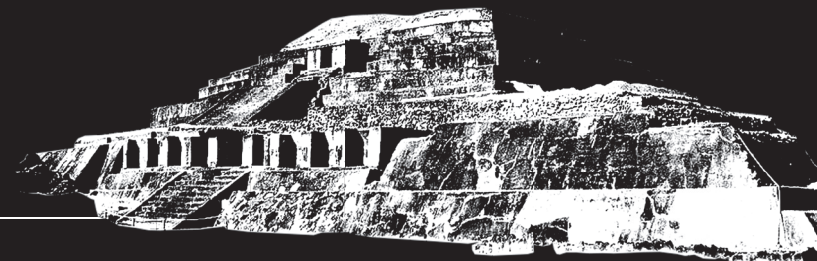
RCS

HISTORIA

LA HISTORIA DE RON COLÓN COMENZÓ EN 2018, ENTRE DOS AMIGOS Y COMPAÑEROS DE TRABAJO, THURMAN WISE Y PEPIJN JANSSENS. CON UNA EXPERIENCIA COMBINADA DE MÁS DE 20 AÑOS TRABAJANDO EN LA INDUSTRIA DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS, WISE Y JANSSENS DEDICARON SU TIEMPO A VIAJAR POR TODO EL MUNDO PRESENTANDO MARCAS EN LOS MERCADOS EMERGENTES. EN EL AÑO 2018, ESTE TRABAJO LOS LLEVÓ A UN TOUR DE BARES DE 22 DÍAS EN 16 PAÍSES DE AMÉRICA LATINA, Y FUE DURANTE ESTE VIAJE QUE EL SALVADOR (“SIVAR” EN JERGA) CAPTÓ SU ATENCIÓN.

EL SALVADOR ES EL PAÍS MÁS PEQUEÑO DE CENTROAMÉRICA, LIMITA CON HONDURAS AL NORESTE, GUATEMALA AL NOROESTE Y EL OCÉANO PACÍFICO AL SUR. MUCHOS CONOCEN A EL SALVADOR POR SU COMPLEJA HISTORIA POLÍTICA, QUE INCLUYE UNA VIOLENTA GUERRA CIVIL ENTRE LOS AÑOS 1980 A 1992. LO QUE LA MAYORÍA NO CONOCE SON LOS MAGNÍFICOS VOLCANES, LOS SITIOS PARA LA PRÁCTICA DEL SURF (DE CLASE MUNDIAL), E INCREÍBLES PRODUCTOS, ENTRE ELLOS: ALGUNOS DE LOS MEJORES CAFÉS Y AZÚCAR DE CAÑA DEL MUNDO.

ESTE VIAJE PROVOCÓ UNA OBSESIÓN POR CREAR UN PRODUCTO QUE PUDIERA MOSTRAR EL HONESTO, RICO Y COLORIDO “SIVAR”.



EQUIPO

Una historia que comenzó con dos apasionados del ron, muy pronto se convirtió en un equipo de trabajo de seis.

El original talento creativo único de Chris Rehberger y su equipo en Double Standards (Con Sede en Berlin), logró visualizar la verdadera esencia de El Salvador. Andrés Trigueros y su familia de Jags Heads Coffee, nos dieron el privilegio de colaborar con una de las fincas cafeteras más dinámicas de El Salvador, mientras nos daban la bienvenida a su hogar y finca, ofreciendo una visión más profunda de la cultura e historia de la familia. Felicity Gransden se unió para ofrecer su talento único en innovaciones de sabor y, por último, pero no menos importante, Tobias Jegenstam se incorporó al equipo para llevar sus habilidades en las redes sociales, y así nació el equipo de RCS.

EL NOMBRE RON COLÓN

A principios del siglo XVI, el conquistador español Pedro de Alvarado, nombró a la recién descubierta provincia “El Salvador” en honor a Jesucristo.

En 1892, el gobierno del presidente Carlos Ezeta decidió que el peso salvadoreño se llamaría “Colón”; en homenaje a Cristóbal Colón. El colón siguió siendo la moneda de El Salvador hasta el año 2001, cuando fue reemplazado por el dólar estadounidense.

Rendimos homenaje a los antiguos billetes y monedas “Colones” en las etiquetas de nuestras botellas y la moneda única que se coloca en el tapón. La moneda (Réplica del Colón y de Edición Limitada), se puede remover y además es coleccionable.





RON COLÓN SALVADOREÑO AÑEJO OSCURO 55.5% ABV

RECETA

- Ron salvadoreño de 6 años destilado en alambíque, elaborado por la destilería Licorera Cihuatán.
- Ron jamaicano sin envejecer, destilado en olla, y producido por las destilerías: Worthy Park, Hampden y Monymusk.
- Ron jamaicano destilado en olla de 3 años, producido por Worthy Park Estate.
- Todos los rones de la mezcla se envejecen en su destilería de origen.

DESTILERÍA EN EL SALVADOR

Licorera Cihuatán, forma parte de “Ingenio la Cabaña”, uno de los productores de azúcar más grandes y antiguos del país, la cual remonta su origen al año 1920.

PROCESO

La caña de azúcar local pasa por un molino de 100 años, y se convierte en melaza. Las melazas se fermentan con levaduras especiales durante 36 horas, y luego se destilan en un moderno alambique de varias columnas. Después de la destilación, el ron se envejece en antiguas barricas de roble blanco bourbon, junto con los rones que la destilería Licorera Cihuatán produce desde el año 2004. Los rones envejecidos en Licorera Cihuatán pierde alrededor del 8% de alcohol por año. La Maestra Destiladora y Mezcladora es Gabriella Ayala.

MEZCLA

Los rones que hemos elegido para nuestra mezcla crean un paladar de sabor complejo. Al combinar rones destilados en alambíques y destilados en olla, el sabor general ofrece características contrastantes que interactúan para crear algo bastante especial.

El ron salvadoreño es un estilo delicado con sabor a fruta tropical, con un final ligero y seco. La adición de rones jamaicanos destilados en olla, aportan un toque terroso y un funk cálido al líquido, contribuyendo con esto a una armónica y perfecta mezcla de aroma y sabores únicos.

NOTAS DE SABOR

Aroma:

En nariz, los aromas de frutas tropicales son más evidentes con plátano fresco y piña dulce. A esto se suma un aroma más profundo de pasas y ciruelas.

Paladar:

En boca trae las mismas notas de frutas tropicales, pero con un sabor a caramelo especiado, cálido y tostado. Equilibrado con cremoso chocolate con leche, almendras tostadas y notas de albaricoque masticable seco.

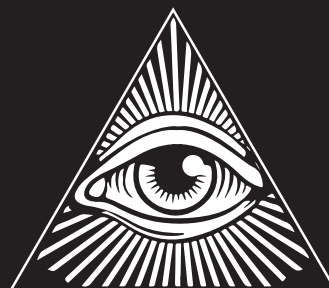
EMBOTELLADO

Ron Colón ha sido embotellado por primera vez en Países Bajos. Esta decisión se tomó por la complejidad del embotellado en El Salvador.

EMBALAJE

Desde el principio, decidimos que queríamos que RCS se tratara del líquido, es de ahí la decisión de alejarnos de los diseños de moldes propios y elegantes, optando por la solución de vidrio más asequible de la industria. Es importante saber que el vidrio de las botellas de vino son 100% e indefinidamente reciclables, sin perder su calidad y pureza.

En las etiquetas y cierre, hemos resucitado la moneda colón a través de nuestros propios diseños.



SERVIDAS PERFECTAS

LA ÚLTIMA PALABRA

25ml Ron Colón Salvadoreño Añejo Oscuro
25ml Chartreuse
25ml Jugo de lima fresca
25 ml de licor de marrasquino
Aceites de lima

RON TÓNICA

50ml Ron Colón Salvadoreño Añejo Oscuro
100ml Agua Tónica (Fever Free)
Aceites de limón
Menta fresca

YUZU HIGHBALL

50ml Ron Colón Salvadoreño Añejo Oscuro
100ml de Agua Soda (Capi Yuzu)
Aceites de limón



DAIQUIRI

50ml Ron Colón Salvadoreño Añejo Oscuro
25ml Jugo de lima fresca
15ml de jarabe de azúcar simple
Aceites de lima

SHOT

50ml Ron Colón Salvadoreño Oscuro Añejo
Media luna de naranja
Azúcar morena
Café fresco molido
Sumergir la media luna de naranja en el azúcar por un lado y el café molido por el otro.