

RON COLÓN SALVADOREÑO



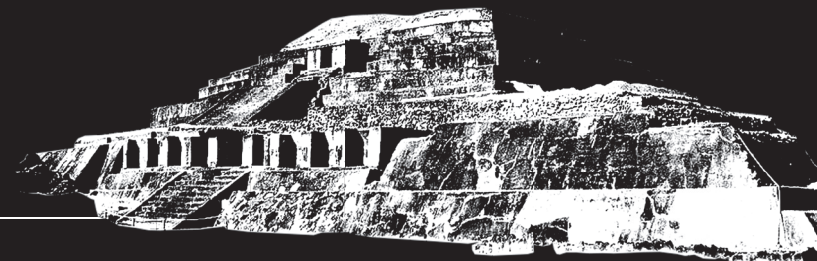
ROCS

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 “Colónes” 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.



CAFÉ Y EL SALVADOR

EL CAFÉ SE HA CONVERTIDO EN EL PRODUCTO DE EXPORTACIÓN MÁS GRANDE DE EL SALVADOR DESDE QUE SE INTRODUJO EN LA DÉCADA DE 1880. AL CRECER EN LA LADERA DE LAS MONTAÑAS VOLCÁNICAS, EL SALVADOR PROPORCIONA LAS GRANDES ALTITUDES Y EL CLIMA CÁLIDO EN EL QUE PROSPERAN LAS PLANTAS DE CAFÉ.

LAS FINCAS DE CAFÉ JAGS HEAD ESTÁN SITUADAS EN LA LADERA DE ALTA MONTAÑA DEL VOLCÁN SANTA ANA. PARTE DE LA CORDILLERA DE APANECA-ILAMATEPEC, HOGAR DE LA PRIMERA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE EL SALVADOR, ESTA REGIÓN ES UNA DE LAS MÁS RECONOCIDAS DE TODO EL PAÍS.

LA FAMILIA TRIGUEROS CULTIVA CAFÉ ALLÍ DESDE HACE MÁS DE 150 AÑOS Y CON CUATRO FINCAS EN TOTAL: LOMA DE PAJA, EL CIPRÉS, CARALUNA Y OJA DE AGUA, TODAS UBICADAS ENTRE 1200-1830 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR. LAS VARIEDADES DE CAFÉ CULTIVADAS INCLUYEN BOURBON (ROJO, NARANJA, ROSA Y ENANO), PACAMARA, CATURRA Y OTROS HÍBRIDOS.

LOS GRANOS DE CAFÉ SON CULTIVADOS Y COSECHADOS EN EL SALVADOR POR TOMÁS TRIGUEROS, Y ENVIADOS A LA TOSTADORA JAGS HEAD EN CAROLINA DEL NORTE, DONDE SU HIJO, ANDRÉS TRIGUEROS, TOMA LA INICIATIVA COMO TOSTADOR JEFE. ANTES DEL ENVÍO, CADA GRANO ES INSPECCIONADO Y APROBADO PERSONALMENTE POR TOMÁS.

NUESTRO OBJETIVO CON EL RON CON INFUSIÓN DE CAFÉ RON COLÓN SALVADOREÑO ES MOSTRAR AUTÉNTICAMENTE TODOS LOS SABORES DE NUESTROS GRANOS DE CAFÉ SALVADOREÑOS; POR ESO NO AGREGAMOS AZÚCAR.



INFUSIÓN DE CAFÉ

El Ron Colón Salvadoreño infusionado con café, se produce con granos del tipo bourbon de la región de El Ciprés, cultivados a 1700 metros sobre el nivel Del Mar, junto al famoso volcán Santa Ana de El Salvador.

Los granos de café Bourbon poseen y destacan por una dulzura mantecosa, dichos granos son secados mediante el proceso natural; Giro constante y a mano, asegurando de este modo, el que sequen por igual durante un período de cuatro semanas. Este lento proceso permite que el grano interactúe con los azúcares naturales de la cereza (la fruta alrededor del grano)

durante un largo período de tiempo, lo que le da al producto final un sabor más frutal. El proceso natural aporta sabores fermentados más intrincados y originales, perfectos para infusionar con ron.

Una vez secas, las cerezas se descartan y los granos restantes se envían a Jags Head Coffee Roastery en Carolina del Norte. El tostador principal, Andrés Trigueros, utiliza un tueste medio para los granos, lo que les da un rico sabor a chocolate con notas de cereza y algo de amargor restante. Los granos se retiran para macerar en frío en Ron Colón Salvadoreño Añejo Oscuro durante 48 horas, proceso que deja suficiente tiempo para que los granos de café liberen sus ricos sabores de cereza, chocolate y miel en el ron. El líquido no se filtra en frío para retener los aceites de café.

RON COLÓN SALVADOREÑO

INFUSIONADO CON CAFÉ RON AÑEJO 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 las notas de almendras tostadas y especias leñosas son las más evidentes. Con fruta oscura rica y vainilla que aporta una nota más dulce.

En el paladar:

La infusión de café aporta notas de chocolate negro, ciruelas secas y viscosas. Un tueste medio a oscuro da al ron un rico y cálido sabor a nuez con un pequeño toque de amargura. Esto se equilibra con las notas del ron añejo de plátano fresco y piña jugosa.

EMBOTELLADO

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

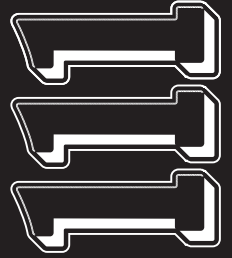
EMBALAJE

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.



PERFECT SERVES



EL MANHATTAN PERFECTO

50ml de Ron Colón Salvadoreño con infusión de café
15ml Vermut dulce
15ml Vermut seco
2 Dash de bitters de Angostura
2 Dash de bitters de naranja

TÓNICO DE CAFÉ

50ml de Ron Colón Salvadoreño con infusión de café
100ml de agua tónica (Fever Tree)
1 Dash de bitters de nuez
Aceites de limón y naranja



CAFÉ NEGRONI

25ml de ron Colón Salvadoreño con infusión de café
25ml de vermut dulce (Antica Formula)
25ml de Campari
Aceites de naranja y pomelo

RON OLD FASHIONED

50ml de Ron Colón Salvadoreño con infusión de café
10ml Jarabe de azúcar simple
2 Dash bitters de nuez
2 Dash de bitters de naranja
Aceites de naranja



RON COLÓN SALVADOREÑO

4445 LOS FELIZ BOULEVARD #801 • LOS ANGELES • CA90027 • UNITED STATES

SALES@RONCOLONSALVADORENO.COM • @RONCOLONSALVADORENO