















Creado a partir de la mezcla de rones de la Reserva de la Familia, añejados entre 5 y 30 años, Botran&Co obtiene sus complejas notas de los estadíos en barricas de roble blanco americano que previamente contuvieron Whiskey Americano; barricas tostadas, barricas que antes añejaron viejos vinos de Jerez, barricas donde maduraron vinos de Oporto y barricas de vinos selectos sudamericanos.

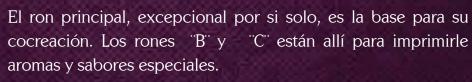
aromas de albaricoque, frutos rojos, uva, ciruela pasa, miel de maple, madera tostada; además de leves notas de vainilla, especias y notas cítricas.

Paladar: sabores dulces, albaricoque, sedoso, miel, especias, nuez, y ciruela pasa, se engalanan con una persistencia compleja y marcada.



Casa Botran celebra sus 75 años de historia con una propuesta única y especial: Botran&Co. Una invitación a la CoCreación, un saludo al arte de la mixologia, un homenaje a los paladares expertos. Una edición limitada de posibilidades infinitas.





Así, si disfruta de las notas especiadas, agregue a la copa a una medida de la mezcla "B". Si prefiere ser testigo de la doble vida de los cítricos, opte por agregar de la mezcla "C".

Botran&Co viene acompañado de una pipeta dosificadora y una pequeña guía con sugerencias. Sin embargo, será usted, como gran conocedor, quien finalmente decida las características y

Botran&Co "B" ron con especias Mezcla de rones con un proceso de maceración de especias como clavo, canela y nuez moscada, entre otras, lo que logra la combinación de los aromas y sabores del ron con los de las especias.

Botran&Co "C" ron con cítricos Mezcla de rones con diferentes cítricos.

aportan su doble vida y riqueza de aromas y sabores a los del ron. En Botran&Co "C" encontramos los recuerdos de la naranja, mandarina, limón y toronja.







