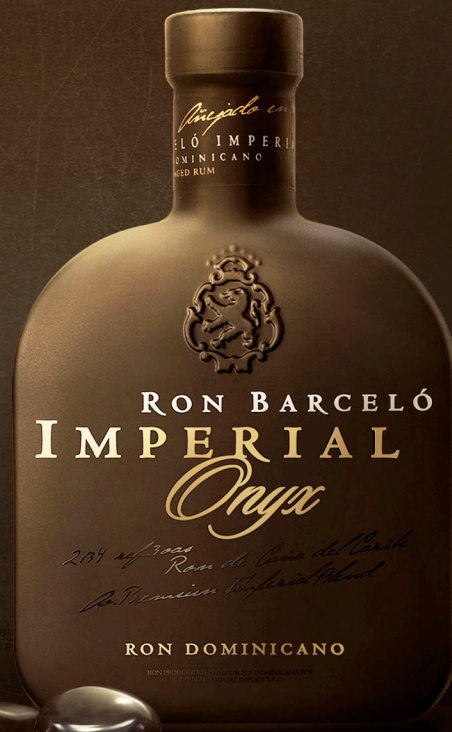


RON
BARCELÓ
IMPERIAL ONYX

RON
BARCELÓ
IMPERIAL ONYX

La joya de la familia



HISTORIA

Los orígenes de la marca se remontan al sueño compartido de los hermanos Barceló (Julián y Andrés), por elaborar el mejor ron del mundo.

Buscaron durante mucho tiempo la perfecta localización, donde se diera la mejor climatología para el cultivo de la caña de azúcar.



HISTORIA

Tras recorrer y recorrer lugares, los hermanos dieron con el lugar idóneo: República Dominicana.

En 1930 se fundó la compañía Barceló & CO en Santo Domingo y gradualmente sus productos se fueron extendiendo a través del Caribe y del resto de América.



HISTORIA

Con el tiempo, Ron Barceló se ha convertido en una de las marcas más importantes de República Dominicana.

Hoy en día, Ron Barceló se vende en más de 55 países, siendo los 3 mercados clave: República Dominicana, España y Chile.

La calidad y la innovación son los pilares básicos desde sus inicios a día de hoy para Barceló.

Actualmente Barceló, es una de las marcas de ron más potentes a nivel mundial.



O N Y X

El nuevo miembro de la familia Ron Barceló, tiene nombre propio: Ron Barceló Imperial Onyx.

Ron Barceló Imperial Onyx es el único destilado reposado en piedras de Onyx, que le aportan un misticismo sin igual, un deleite al paladar, que lo convierten en una fina joya del ron dominicano.



CARACTERÍSTICAS

AÑEJAMIENTO

Blend de hasta 120 meses en barricas de roble americano.

TUESTE

Alto grado de tueste en barricas seleccionadas por expertos toneleros. Resultado en sabor y sensación en boca única.

REPOSADO

En un lecho de piedras semipreciosas de Onyx.

P E R F E C T E S E R V E



18 grados
2 piezas de hielo
vaso bajo ancho

PRODUCCIÓN

El alto grado de tueste de las barricas potencian las sensaciones en boca extraordinarias y el retrogusto largo y persistente del producto.

Mejores cañas de azúcar dominicanas,
propias de la destilería minuciosamente seleccionadas.

Reposado exclusivo en un lecho de piedras semipreciosas de Onyx.

Control integral del proceso de prensado, fermentación
y destilación de columnas.



NOTA DE CATA

De color caoba ambarino, cuerpo robusto,
estructurado y de gran carácter.

Aromas a tostados, toque de cereza,
café y frutos secos.

Marcadas notas de madera y vainilla.

Sensaciones intensas que terminan
con un retrogusto largo y persistente.



F I C H A L O G Í S T I C A

Formato

6

Volumen

0,7

Grados alcohol

38

Cmts alto

18

Cmts largo

41

Cmts ancho

24

Peso (kg)

9,2

Caja x capas

12

Capas x pallets

5

Cajas x pallets

60

Ean unidad

746 1323129 183

Ean caja

4 7461323129 181