

MEXICAN RUM

EL RON PROHIBIDO®

RESERVA



*“Rescatado de la Auténtica Receta Original de Elaboración de Ron Artesanal”*

# HISTORIA



I

Durante el siglo XVIII, los barcos españoles llegaron a México con barriles de vino de dulce.

II

En lugar de volver vacíos, estos barriles estaban llenos de ron mexicano conocido como "Chinguirito".

III

El largo viaje de vuelta hizo cosas milagrosas al ron. Mientras viajaba de regreso a España los barriles impregnaron el Chinguirito con notas aromáticas y complejas que crearon un ron tan bueno que rápidamente se vendía mejor que otros rones en España.

IV

Se hizo tan popular que amenazó la economía del licor española haciendo que el Rey de España, Felipe V De Borbón, lo declarara prohibido. Su producción en el Nuevo Mundo fue considerada como un acto criminal durante casi un siglo.

El Ron Prohibido *has RESCUED the first and ORIGINAL RECIPE OF MAKING ARTISANAL RUM of XVIII century*, now is making a highly anticipated and unexpected comeback. It has arrived to Europe and the rest of the world from Mexico, crossing the borders of the most demanding countries, to offer young and mature people this authentic Mexican rum.

MEXICAN RUM

EL RON PROHIBIDO®

RESERVA

El Ron Prohibido *ha RESCATADO la receta ORIGINAL de elaboración de RON ARTESANAL DEL SIGLO XVIII*, ahora está haciendo un regreso anticipado e inesperado. Viaja al continente europeo y el resto del mundo desde México, cruzando las fronteras de los países más exigentes para ofrecer a jóvenes y adultos, este auténtico Ron Artesanal Mexicano.



MEXICAN RUM

**EL RON PROHIBIDO®**

RESERVA

**DEFYING FRONTIERS**  
SINCE 1700

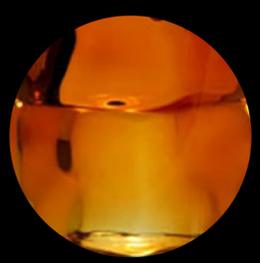
1700 | PROHIBIDO POR EL REY DE ESPAÑA FELIPE V DE BORBÓN | 1796



Ron Prohibido es un ron premium producido bajo un sistema de solera de 12 y 15 años. *El sabor verdaderamente distintivo proviene del rescate de la auténtica y 1er receta de elaboración de Ron Artesanal del Siglo XVIII*, que a su vez adquiere su distinguido sabor a través de la combinación de diferentes rones mezclados envejecidos en barriles de vino dulce. La mezcla resultante, es una amplia gama de sabores y aromas deliciosos.

❧ N O T A S D E C A T A ❧

Contenido alcohol: 40% alc. Vol.



**Color:**  
Café oscuro con intensos destellos rojizos.



**Aromas:**  
Desprende aromas a Frutos secos y a madera, predominando las notas de vainilla, chocolate y café.



**Sabor:**  
Pasas y ciruelas con toques de chocolate y café.



**Acabado en boca:**  
Combinación perfecta entre la dulzura de la caña de azúcar, el vino de uva y las maderas por el tiempo de maduración.



## Presentaciones Disponibles



Solera 12



Solera 15



## ❧ MIXOLOGÍA ❧

### KOKIN

#### INGREDIENTES:

- 45 ml Ron Prohibido
- 20 ml Jarabe Natural
- Agua de coco natural
- Servido en coco pelado

### FRESH TEMPTATION

Jarabe cítrico especial mezclado con la receta Mezcla original de agua mineral y nuestro ron, crea un sabor cítrico especial y una sensación refrescante.

Ingredientes, para 330 ml de Jarabe Cítrico:

- Jugo de 4 limones amarillos.
- 1 cucharada de jengibre
- 15 hojas activadas de albahaca.
- 3 onzas de jarabe natural de granadina

Ingredientes para beber:

- 2 onzas de Ron Prohibido
- 3 onzas de jarabe cítrico.
- 3 onzas de agua mineral
- 4-6 cubos de hielo.

### PROHIBIDO SURF

#### INGREDIENTES:

- 50 ml Ron Prohibido
- 20 ml Jarabe de menta
- 4 trozos de sandía
- 15 ml jugo de limón
- 30 ml Jugo de Piña
- 2 dash de bitters de naranja

Decoración: Arbolito de hierbabuena, triángulo de sandía y sombrilla.

### GREEN BUBBLE UP

La mezcla de nuestro ron con agua mineral con un pequeño toque de albahaca, produciendo un sutil sabor de hierbas.

Twist: Misma mezcla con un toque de limón amarillo

#### INGREDIENTES:

- 2 onzas de Ron Prohibido
- 10 hojas de albahaca activado.
- 7 onzas de agua Mineral
- 4-6 ice cubos de hielo
- Twist de limón amarillo

### RESERVA PROHIBIDA

#### INGREDIENTES:

- 50 ml Ron prohibido
- 15 ml Jugo de limón amarillo
- 20 ml Pulpa de Maracuya
- 10 ml Licor 43
- Top soda Maracuya

### DEFYING FRONTIERS

Ron y cerveza La mezcla desafiante perfecta

#### INGREDIENTES:

- 3 onzas de Ron Prohibido
- 6 onzas de cerveza Pilsen Fría

### PROHIBIDO LUCKY

#### INGREDIENTES

- 45 ml Ron Prohibido
- 20 ml Jarabe Natural
- 10 hojas de Hierbabuena
- 8 blueberries
- Completar con Soda
- Decoración Arbolito de hierbabuena y brocheta de blueberries

## PO S



1.5 Usd x unidad



40 Usd, Caja con 88 unidades  
3 oz



10 Usd x unidad



1.5 Usd x unidad  
16 oz



7 Usd x unidad



2 Usd x unidad



Fraternity Spirits es el socio internacional de marketing de Destilería Ron Prohibido y las marcas premium de Hacienda Corralejo, exportando productos alrededor del mundo (Norte América, Sud América, Caribe, Asia, Europa, Oceanía).

Tenemos 20 años de experiencia en la creación, representación y comercialización de marcas premium. Contamos con un equipo de profesionales que trabaja con pasión, dedicación y hace posible el connotar la mejor calidad de nuestras marcas en el mercado mundial.

-La Clave de Nuestro éxito es:

- Contando historias acerca de nuestra cultura, personajes icónicos, herencia y autenticidad mexicana.
- Locaciones históricas asociadas a la herencia e historia de México.
- Calidad y Sabor.
- Diseños únicos en nuestras botellas, mismos que sustentan la distinción de nuestros productos en el mercado.

Únete a nuestra red Global.

CONTACTO EN LA CIUDAD DE MÉXICO

**Raffaele Berardi** CEO  
r.berardi@fraternitiespirits.com +52 155 2106 6297

**Giuseppe Giusto** Manager  
g.giusto@fraternitiespirits.com +52 55 5202 8779