

RESERVA



R O N M E X I C A N O



Seleccionamos las mejores 22  
barricas de roble americano para madurar  
mediante el sistema solera una mezcla única  
y muy refinada.



R O N M E X I C A N O



Cañas que crecieron en tierras veracruzanas fueron seleccionadas y especialmente cuidadas para que puedan otorgar el mejor Ron, extrayendo de ellas el "guarapo" o aguardiente de caña.



R O N M E X I C A N O



El "guarapo" es el jugo extraído directamente de la caña de azúcar durante la molienda luego de la zafra y consumido popularmente a forma de bebida refrescante y energizante durante los meses de verano o estación de sequía. Este es la base de la cual se obtiene Ron Reserva 22.



R O N M E X I C A N O



4 componentes hacen esta mezcla; las primeras barricas son llenadas con cascara de nuez, de almendras y duraznos de Zacatecas México; el resto son llenadas con "guarapo" o agua ardiente de caña.



Cascara  
de nuez



Cascara  
de almendra



Durazno  
de zacatecas



R O N M E X I C A N O



Estas barricas de roble blanco americano son colocadas en un sistema llamado solera, mediante el cual el resultado del producto embotellado será siempre una mezcla de las 22 barricas que maduran el producto, realizando la saca y el rocío en tiempos especialmente cuidados para obtener una mezcla perfecta

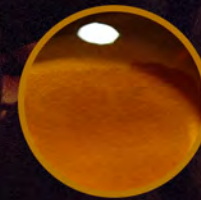


R O N M E X I C A N O



### Vista.

Ron de color dorado ambar con matiz brillante y destellos en tonos ocres. Por la estructura de su cuerpo es un ron ligero de gran sedocidad.



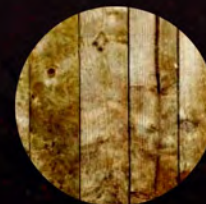
### Olfato.

Notas aromáticas de guarapo de caña, vainilla, durazno, cacao, caramelo, nuez, almendra, anís, canela, clavo, café, madera y ahumado con notas tostadas.



### Gusto.

Durazno, vainilla, frutos secos, clavo, guarapo de caña, caramelo, almendras, nueces, menta, maderas, notas ahumadas a tabaco.



R O N M E X I C A N O





RON MEXICANO



MEXICAN RUM



RESERVA  
22<sup>®</sup>



AÑEJO  
40% Alc. Vol. CONT. NET. 750 ml

R O N M E X I C A N O