



Elaborado por
SANCHEZ ROMATE HERMANOS

Ingenio Manacas™ • RON • EXTRA AÑEJO

A mediados del siglo pasado, la bodega jerezana Sánchez Romate Hnos estableció una delegación en Cárdenas, Cuba, donde se expedían regularmente botas con los mejores vinos y brandies de Jerez con el fin de distribuir los graneles y botellas por toda la zona del Caribe.

Así, en 1948, Juan Jiménez Villalba, perspicaz capataz de la bodega jerezana, fue enviado a Cuba encargado del cuidado de las barricas de vinos y brandies de la Casa. Allí se percató de que una vez eran liquidados los vinos, las botas podían ser utilizadas por destiladores cubanos, debido a sus inigualables características, para añejar ron local.

Algunas Haciendas coloniales o Ingenios dedicados al cultivo de la caña de azúcar y a la destilación de ron, como el Ingenio Manacas, intercambiaban con Juan su ron por barricas jerezanas. Un trueque, sin duda, muy apreciado por ambas partes.

Tras la Revolución Cubana, Juan Jiménez Villalba logró repatriar, no sin gran esfuerzo, algunas de esas botas de ron previamente envinadas en caldos jerezanos. Una vez hubieron llegado dichas barricas desde Cuba a Jerez, el resuelto capataz las cuidó y mimó, creando una pequeña solera con una criadera en nuestra Bodega de Jerez.

Actualmente, este Ron Extra Añejo, está elaborado mediante una cuidada y estudiada selección de los mejores rones del Caribe. Con una crianza caribeña y añejados posteriormente en la "Solera Don Juan Jiménez Villalba" de barricas de roble americano, que han albergado vinos de Jerez Olorosos y Amontillados, siguiendo fielmente las anotaciones o cabeceos de nuestro recordado capataz.

RON EXTRA AÑEJO INGENIO MANACAS, DE COLOR ÁMBAR BRILLANTE, CON TOQUES AMONTILLADOS, EN NARIZ NOTAS A VAINILLA, CACAO, ALGO DE CIRUELA Y TOFFE, EN BOCA ES RICO, LARGO Y CON UN AGRADABLE Y PERSISTENTE RECUERDO.

Imported
RHUM — RON — RUM

