Abuelo „ Aňejo Gran Reserva ” 12-ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové







EAN	7451101210134
Kód produktu	RU010399

Tento prvotřídní dvanáctiletý panamský rum představuje klenot z produkce rodinné destilerie Varela Hermanos, která si zakládá na tom, že veškerou cukrovou třtinu pěstuje na vlastních rozsáhlých plantážích. Rum zraje dlouhých 12 let v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu pod intenzivním středoamerickým sluncem, což mu dodává mimořádnou hloubku a komplexnost. Tato varianta je dodávána samostatně jako holá lahev o objemu 0,7 litru s obsahem 40 % alkoholu, což z ní činí přímočarou a praktickou volbu pro doplnění domácích zásob nebo pro přímé rozlévání. Ukrývá v sobě destilát s dokonale zaobleným charakterem, který si nejlépe vychutnáte samotný při pokojové teplotě nebo na jedné velké kostce ledu.

Vůně: Intenzivní, hluboká a velmi vyvážená. Dominují v ní bohaté tóny tmavého karamelu, sušených švestek a rozinek, které se elegantně prolínají s vůní vanilkového lusku, pražených ořechů a jemným závanem tabákového dýmu.

Chuť: Plná, sametově hladká a komplexní. Na patře se rozvíjí harmonická sladkost lesního medu, hořké čokolády a karamelového fudge, doprovázená zřetelnými tóny vyzrálého dubového dřeva a nádechem pražených mandlí.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a velmi elegantní. Počáteční čokoládově medová sladkost pozvolna přechází do suchých dřevitých tónů stařeného dubu, skořice a přetrvávajícího jemného kouřového dozvuku.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Abuelo „ Aňejo Gran Reserva ” 12-ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka Ron Abuelo a palírna Hacienda San Isidro představují jeden z nejvýznamnějších klenotů panamské produkce rumu, jehož historie sahá až do roku 1908. Tehdy mladý španělský imigrant Don José Varela Blanco založil v panamském městě Pesé vůbec první cukrovar v zemi. Pesé se nachází v úrodném údolí, které má ideální mikroklima pro pěstování cukrové třtiny, s mírnými dešti a stabilními teplotami po celý rok. V roce 1936 pak Don José na naléhání svých synů rozšířil podnikání o destilaci alkoholu ze šťávy z cukrové třtiny, čímž položil základy pro vznik dnešní vyhlášené palírny Hermanos Varela, která rumy Abuelo vyrábí. Jedním z nejzajímavějších aspektů palírny je skutečnost, že si jako jedna z mála na světě zachovává stoprocentní kontrolu nad celým procesem výroby, od zasetí stébla třtiny až po lahvování. Společnost Varela Hermanos vlastní zhruba 1 200 hektarů půdy, na které pěstuje výhradně vlastní cukrovou třtinu. Během období sklizně, kterému se v Panamě říká zafra, se třtina sklízí a okamžitě lisuje, aby se získala čerstvá šťáva a vysoce kvalitní melasa. Palírna k fermentaci používá svůj vlastní, po generace kultivovaný kmen kvasinek, což dodává rumu Abuelo jeho specifický a nezaměnitelný chuťový profil. Samotné zrání rumů Abuelo probíhá v rozsáhlých skladech palírny v oblastech s vysokou vlhkostí a tropickými teplotami, což proces stárnutí výrazně urychluje v porovnání s evropským klimatem. Rumy zrají primárně v pečlivě vybraných sudech z amerického bílého dubu po bourbonu, které nápoji dodávají tóny vanilky, karamelu a jemného koření. Palírna je však známá také svými experimenty a inovativním přístupem k takzvanému finálnímu stárnutí. V rámci speciálních edic nechává své rumy dozrávat v sudech po prestižních evropských vínech a destilátech, jako je koňak, portské víno tawny nebo španělské sherry oloroso, což výslednému rumu propůjčuje mimořádnou komplexnost. Název rumu, kde slovo „Abuelo“ v překladu ze španělštiny znamená dědeček, odkazuje na tradici, rodinné dědictví a úctu ke starším generacím, které předávaly své zkušenosti dál. Postava staršího muže na etiketě symbolizuje moudrost, čas a trpělivost, což jsou klíčové hodnoty potřebné pro proces zrání prémiového rumu. Dnes firmu vede již třetí a čtvrtá generace rodiny Varela, přičemž palírna se neustále modernizuje a zavádí ekologické postupy, jako je recyklace odpadních vod a využívání zbytků vylisované třtiny, takzvané bagasy, jako biomasy pro pohon vlastních energetických systémů.

Hlavní parametry

Značka	Abuelo
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	Gran Reserva
Původ	Panama
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	rum
Složení	voda, třtinový destilát