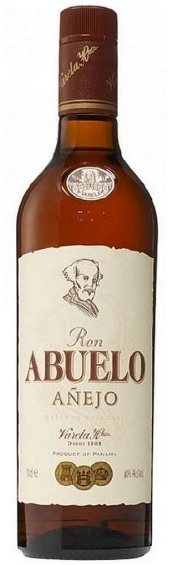
Abuelo „ Aňejo Reserva Especial ” 5-ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové







EAN	7451101210097
Kód produktu	RU010420

Tento znamenitý panamský stařený rum pochází z věhlasné rodinné palírny Varela Hermanos, která se pyšní více než stoletou tradicí a jako jedna z mála v zemi si pěstuje vlastní cukrovou třtinu. Verze Añejo Reserva Especial představuje nejmladší směs jejich ročníkových rumových rezerv, které zrály minimálně pět let v malých sudech z amerického bílého dubu, původně využívaných pro bourbon. Pomalá kultivace v tichém, tmavém prostředí pod horkým středoamerickým sluncem propůjčuje destilátu hluboký charakter, jemnou texturu a lehkou nakouřenost. V tomto klasickém standardním balení o objemu 0,7 litru s obsahem 40 % alkoholu je univerzálním společníkem jak pro samostatné popíjení, tak pro pozvednutí jakéhokoliv rumového koktejlu.

Vůně: Sladká, hřejivá a kořeněná. Dominují v ní výrazné tóny krémové vanilky a rozpuštěného karamelu, které doplňuje jemný dotek muškátového oříšku, dřevitosti a lehký závan bourbonového kouře.

Chuť: Hladká, jemná a příjemně vyvážená. Na patře se rozvíjí bohatá sladkost vanilkového fudge a hnědého cukru spolu s tóny čerstvých olejů, zralé citronové kůry a špetkou pikantního bílého pepře.

Závěr: Středně dlouhý a hřejivý. Počáteční karamelová sladkost pozvolna ustupuje suchému dubovému dřevu, jemnému koření a přetrvávající stopě lehce ožehnutého sudu.

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

Abuelo „ Aňejo Reserva Especial ” 5-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 stáření 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 stáření. 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	Reserva
Původ	Panama
Zrání	5 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