Abuelo „ Anejo XII Anos Three Angels ” 12ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7451101211070
Kód produktu	RU010395

Tento unikátní dvanáctiletý panamský rum z rodinné destilerie Varela Hermanos posouvá koncept dvojitého zrání na zcela novou úroveň a navazuje na úspěch edice Two Oaks. Své jméno získal podle specifického umístění vybraných, extrémně vypálených sudů z amerického bílého dubu po bourbonu, které byly uloženy na samém vrcholu sklepa těsně pod střechou. V tomto prostředí teplota dosahuje až 35 °C, což dramaticky urychluje interakci destilátu se dřevem a způsobuje extrémní odpar – takzvaný andělský podíl zde dosahuje rekordních 15 % ročně. Výsledný blend je plněn při vyšší stupňovitosti 43 % alkoholu v dárkové krabičce o objemu 0,7 litru, což dává tomuto silně koncentrovanému rumu nebývale robustní rozměr, hloubku a intenzivnější kouřový charakter.

Vůně: Výrazná, hluboká a podmanivá. Dominují v ní intenzivní tóny ožehnutého dubového dřeva, dýmu a hořkého kakaa, které doprovází sladkost sušeného ovoce, rozinek, skořice a kůže.

Chuť: Robustní, plná a komplexní. Na patře se rozlévá hřejivá medová a vanilková sladkost vyvážená tóny karamelu, sušených švestek, pražených mandlí, hořké čokolády a tabáku.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a koncentrovaný. Sladkost třtinového cukru plynule přechází do výrazných suchých tónů dřevitého uhlí, popela, nahořklých kávových zrn a hlubokého kouřového dozvuku.

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

Abuelo „ Anejo XII Anos Three Angels ” 12ti 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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	Small batch
Původ	Panama
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, extra vypálené dubové sudy
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %

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