Abuelo „ Anejo XV Finish Collection ” 15-ti letý panamský rum degustační set 40% vol. 3x0.20 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7451101210639
Kód produktu	RU010449

Tato exkluzivní degustační sada z panamské palírny Varela Hermanos představuje ucelenou kolekci tří patnáctiletých rumů z prestižní řady XV Finish Collection. Set je navržen tak, aby milovníkům rumu umožnil přímé srovnání toho, jak různé typy sudů ovlivňují výsledný charakter destilátu. Základem všech tří vzorků je prvotřídní směs rumů z melasy, která nejprve zraje 14 let v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Poslední rok pak každý z nich dozrává v jiném typu sudu, což jim dodává unikátní a specifický profil. Vzorky jsou baleny v elegantních lahvích o objemu 0,2 litru a dárkové kazetě při jednotné síle 40 % alkoholu.

Ron Abuelo XV Napoleon Cognac Finish

Vůně: Sušené ovoce, švestky, rozinky, opálené dubové dřevo, kakao a lehký závan koňaku.

Chuť: Karamel, pečené ovoce, mléčná čokoláda, vyzrálé dřevité tóny a špetka kávy.

Závěr: Dlouhý s přetrvávající stopou tmavé čokolády a elegantního francouzského dubu.

Ron Abuelo XV Oloroso Sherry Finish

Vůně: Komplexní a sušší, s tóny stromové kůry, kouře, citrusové kůry a kandovaného ovoce.

Chuť: Pražené mandle, sušené plody, jemná mineralita a lehká slanost po sherry vínech.

Závěr: Dlouhý, strukturovaný, s dominantním vlivem dřeva a hlubokým nádechem ořechů.

Ron Abuelo XV Tawny Porto Finish

Vůně: Opulentní a nejsladší, plná třešní, lesních bobulí, máslových sušenek a kakaa.
Chuť: Hustá a ovocná, s tóny malin, ostružin, chlebového pudinku a hořké čokolády.

Závěr: Hedvábně kulatý, s dlouho doznívající sladkostí portského vína a zemitého dřeva.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Abuelo „ Anejo XV Finish Collection ” 15-ti letý panamský rum degustační set 40% vol. 3x0.20 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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Panama
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac, ex-Porto, ex-Sherry
Produkce	limitovaná edice
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba, poloviční lahev
Objem	600 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