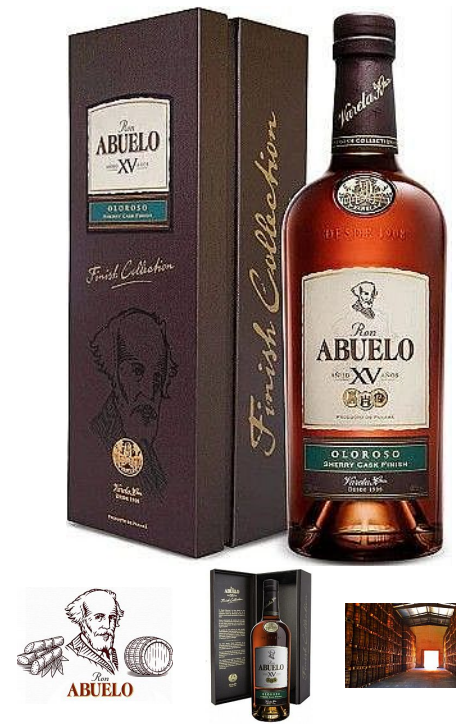
Abuelo „ Anejo XV Oloroso Sherry Cask Finish ” 15-ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7451101210486
Kód produktu	RU010447

Tento exkluzivní panamský stařený rum z rodinné palírny Varela Hermanos je součástí limitované série XV Finish Collection, která představuje vrcholné umění tamních master blenderů. Edice s přídomkem Oloroso Sherry vzdává hold Španělsku a tamní slavné tradici výroby fortifikovaného vína. Základ tvoří komplexní směs pečlivě vybraných rumů z melasy o stáří 15 až 43 let, které nejprve dlouhé roky zrají v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Následně rum dozrává téměř rok ve velkých 500litrových sudech po tradičním plném a voňavém sherry Jerez Oloroso, což destilátu dodává specifickou hloubku a komplexnost. Jedná se o nejsušší variantu z celé kolekce, která vyniká jantarovou barvou s hnědými odlesky a stáčí se v luxusní dárkové kazetě při obsahu 40 % alkoholu.

Vůně: Komplexní, kouřová a intenzivně ovocná. Výrazné tóny opáleného dubového dřeva a stromové kůry doplňuje typické aroma sušeného a kandovaného ovoce s lehkým dotykem citrusových plodů.

Chuť: Bohatá, plná a rafinovaně suchá s nezaměnitelným vlivem sherry. Na patře se rozvíjí hřejivá stopa sušeného ovoce, pražených mandlí a kandovaných citrusů, kterou doprovází jemná mineralita a lehký slaný nádech pramenící z dubových sudů po vínu.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a strukturovaný. Počáteční dřevitost a sušené plody pozvolna přecházejí do hlubokého dozvuku s jemnými tóny pravé vanilky a elegantní stopou pražených ořechů.

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

Abuelo „ Anejo XV Oloroso Sherry Cask Finish ” 15-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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Panama
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Produkce	limitovaná edice
Balení	dárkové, krabička & tuba
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