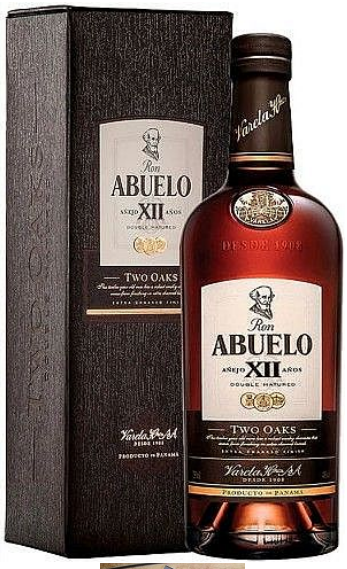
Abuelo „ XII Two Oaks ” 12-ti letý panamský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7451101210646
Kód produktu	RU010390

Tento výjimečný dvanáctiletý panamský rum z rodinné destilerie Varela Hermanos představuje ukázku inovativního přístupu k dvojitému zrání. Destilát nejprve strávil dlouhé roky v tradičních sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Svůj finální a zcela unikátní charakter však získal během závěrečného devítiměsíčního stažení ve speciálně zkonstruovaných sudech z panenského amerického bílého dubu. Tyto sudy byly nejprve hodinu opékány při teplotě 180 °C a následně silně vypáleny při 220 °C, čímž uvnitř dřeva vznikla porézní uhlíková vrstva o tloušťce 7 až 8 milimetrů. Tento proces dává rumu mimořádnou hladkost a hluboký kouřový rozměr. V této edici o objemu 0,7 litru s obsahem 40 % alkoholu je balen v dárkové krabičce, což z něj činí skvělý reprezentativní kousek pro náročné milovníky dřevitých a komplexních rumů.

Vůně: Jemně kouřová, intenzivní a dřevitá. Výrazný vliv ožehnutého dubu doplňují tóny krémové vanilky, čerstvě upražené kávy, mandlí a jemných květin.

Chuť: Bohatá, komplexní a plná. Na patře se prolíná výrazná sladko-kouřová linka s tóny tmavého karamelu, vanilkového fudge, pražených kávových zrn a hřejivého dubového dřeva.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a ušlechtile suchý. Sladkost karamelu pozvolna ustupuje silnému vlivu opáleného sudu s přetrvávající stopou nahořklé kávy, popela a pražených mandlí.

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

Abuelo „ XII Two Oaks ” 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 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
Přívlastek	Small batch
Původ	Panama
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
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