

Barcelo „ Imperial Rare blends Mizunara Cask ” stařený dominikánský rum 43% vol.0.70 l

» Pálenky » Třtinové



Kód produktu

RU004283

EAN

7461281118571

Barceló Imperial Mizunara Cask je tekutým mostem mezi karibským sluncem a japonskou mystikou. Tento klenot z řady Rare Blends vzniká desetiletým zráním v sudech po bourbonu, aby svou cestu završil v panenských sudech ze vzácného japonského dubu Mizunara. Stromy pro tyto sudy rostou staletí a rumu vdechují nevídanou duši s tóny santalového dřeva a orientálního koření. S obsahem 43 % alkoholu jde o mistrovské dílo pro ty, kteří v rumu hledají hloubku, příběh a absolutní exkluzivitu. Tento blend představuje vrchol experimentálního staření, kde se čistá šťáva dominikánské třtiny potkává s nejvzácnějším dřevem světa.

Vůně: Intenzivní a mnohvrstevnatá. Dominantní tóny opáleného dubového dřeva, vanilky a santalového dřeva. V pozadí lze cítit exotický kokos, zázvor a sladké tóny lesního ovoce. Aroma je komplexní a hluboké.

Chuť: Na patře sametově hebká a harmonická. Hlavní roli hraje výrazná dřevitost doprovázená hřejivým kořením, vanilkovým krémem a lehkým dotekem kouře. Chuť je suchá a sofistikovaná.

Barva: Sytá, intenzivní jantarová barva s bohatými měděnými odlesky, které svědčí o dlouhém a komplexním procesu zrání v různých typech sudů.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Barcelo „ Imperial Rare blends Mizunara Cask ” stařený dominikánský rum 43% vol.0.70 l

» Pálanky » Třtinové

Popis

Příběh destilerie Ron Barceló se začal psát roku 1930, kdy mladý španělský vizionář Julián Barceló dorazil do Santo Dominga s odvážným snem vytvořit nejlepší rum na světě. Dnes je tento podnik nejen ikonou Dominikánské republiky, ale i globálním lídrem v inovaci a udržitelnosti. Jako první rumová destilerie na světě získala prestižní certifikát uhlíkové neutrality, čímž dokázala, že špičkový alkohol lze vyrábět v dokonalém souladu s přírodou. Barceló se vymyká běžným standardům tím, že si pěstuje vlastní cukrovou třtinu. K výrobě nepoužívá levnější melasu, ale čistou třtinovou šťávu, která rumům vdechuje jejich pověstnou jemnost a svěží, květinový charakter. Celý proces od sklizně po zrání probíhá přímo v srdci Karibiku, kde horké tropické klima působí jako mocný katalyzátor. V místních skladech dochází k fascinujícímu jevu – rum zde díky vysokým teplotám komunikuje se dřevem sudu až pětikrát intenzivněji než v Evropě, což mu propůjčuje neuvěřitelnou hloubku a barvu v rekordním čase. Moderní kapitola destilerie je ve znamení odvážných experimentů mistra ronera, který v rámci řady Rare Blends posouvá hranice možného. Kombinováním tradičního dominikánského staření s exotickými vlivy, jako jsou sudy z japonského dubu Mizunara, vytváří destilerie tekutá umělecká díla. Ron Barceló tak zůstává rodinným klenotem s globálním dosahem, který v každé láhvi servíruje čistou esenci dominikánského slunce, řemeslnou preciznost a úctu k zemi, ze které vzešel.

Hlavní parametry

Druh	pocitivý třtinový Rum
Typ	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Značka	Barcelo
Původ	Dominikana
Charakter	stařené
Zrání	dubové sudy, ex-Bourbon, dubové sudy Mizunara
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Barceló Carretera Ingenio Quisqueya, San Pedro de Macoris, Dominikánská republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.