

Depaz 2002 „ Hors d´Age les Millesimes ” aged Martinique rum 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové » Třtinové nezařazené



Kód produktu

RU009575

EAN

3275130008937

Zlatavě mandlová barva se světle mahagonovými odlesky. Aroma vyzrálého, komplexního rumu. Chuť je od začátku plná, s tóny kávy a čokolády. Poté ucítíme na patře doteky růží a fialek, které pomalu ustoupí výraznějšímu aroma delikátního portského a kvalitních doutníků.

Používaná cukrová třtina se pěstuje v prostředí, které je na Martiniku jedinečné: v oblasti hory Mont Pelée. Zde má tato plodina vše, co potřebuje, aby prospívala a byla schopná ze sebe vydat to nejlepší: výjimečný slunečný svit, dostatek srážek, které jsou klimaticky ovlivňovány přítomností sopky tyčící se do výšky 1 395 m nad mořem, a k tomu lehkou a dobře propustnou půdu vulkanického původu, díky níž mohou rostliny zakořenit hluboko a využít naplno svoji schopnost hromadit cukr. Proto je cukrová třtina, která se pěstuje v oblasti Depaz, jednou z nejkvalitnějších na celém Martiniku. Výjimečné prostředí této lokality vedlo k tomu, že v roce 1996 bylo území Depaz zařazeno mezi oblasti s označením původu zboží - Martinique AOC.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Depaz 2002 „ Hors d´Age les Millesimes ” aged Martinique rum 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové » Třtinové nezařazené

Popis

Na úpatí hory Mont Pelée kousek od zátoky Saint-Pierre, v severozápadní části ostrova založil v roce 1638 první guvernér Martiniku palírnou Depaz. Nevšední historie rumů Depaz - v destilérii Depaz se vyrábí Agricole rumy (též zemědělský rum) již od roku 1651 a to ve světlé, tmavé i stažené variantě. Plantáž s cukrovou třtinou, patřící palírně Depaz, byla zcela zničena v roce 1902 při erupci sopky, ale o sedm let později ji znovu obnovil Viktor Depaz, který jako jediný z palírní katastrofu přežil. Ten také znovu vystavěl zcela přesnou repliku domu u plantáže, která byla dokončena v roce 1917. Nicméně právě díky vulkanické půdě můžeme dnes pěstovat velmi kvalitní cukrovou třtinu, v níž spočívá tajemství jedinečné chuti rumů Depaz. Jedinečný terroir rumů Depaz - cukrová třtina, která se používá na výrobu rumů Depaz, se pěstuje v prostředí, které je na Martiniku jedinečné: v oblasti hory Mont Pelée. Zde má tato plodina vše, co potřebuje, aby prospívala a byla schopná ze sebe vydat to nejlepší: výjimečný slunečný svit, dostatek srážek, které jsou klimaticky ovlivňovány přítomností sopky tyčící se do výšky 1 395 m nad mořem, a k tomu mladou lehkou a dobře propustnou půdou, díky níž mohou rostliny zakořenit hluboko a využít naplno svoji schopnost hromadit cukr. Proto je cukrová třtina, která se pěstuje v oblasti Depaz, jednou z nejvyšších na celém Martiniku. Výjimečné prostředí této lokality vedlo k tomu, že v roce 1996 bylo území, na němž se cukrová třtina pěstuje, zařazeno mezi oblasti s označením původu zboží - Martinique AOC. Toto označení vyjadřuje unikátní souhrn přírodních podmínek (voda, slunce, půda) a odborných znalostí a dlouholetých zkušeností zdejších mužů a žen, které přispívají ke vzniku jedinečného rumu Depaz. Master Blender Nora Carrión MartínezObor vzdělání: chemické procesy a technologie. V palírně Depaz začala pracovat před 19 lety. Její funkce: Mistr palírní. Vedoucí laboratoře jakosti. „Náš Mistr palírní (nebo též Master Blender) musí mít samozřejmě potřebné teoretické znalosti k tomu, aby dokázal analyzovat a vyhodnocovat kvalitu rumů. Má za úkol sladit a namíchat rumy, které se destilovaly různě dlouhou dobu (v řádu dní pro bílý rum) nebo které zrály různý počet let (stažené rumy). Musí disponovat dobrými organizačními schopnostmi a být svědomitý, aby dokázal nepřetržitě sledovat kvalitu rumů ve všech fázích výrobního procesu: během fermentace, destilace i zrání. Klíčová je schopnost rozpoznat různé aroma a určit chuť, jemnost či čistotu vůně. Master Blender musí mít vytříbené a výjimečné dobré smyslové vnímání a bohaté zkušenosti, aby byl schopen identifikovat vůni během několika vteřin. Důležitými vlastnostmi jsou také umět hodnotit nezáužitě a pozitivní vztah k výrobku.“ Udržitelný rozvoj v oblasti DepazVzhledem k tomu, že se jedná o výjimečně bohatou a nedotčenou krajinu, přijali pěstitelé v oblasti Depaz závazek postupovat při svých činnostech a jednáních udržitelným způsobem. Zemědělský výrobní podnik se zaměřuje na udržitelné zemědělství a používá metody, jakými jsou pastí na hmyz, mechanické obdělávání půdy a naprosto přesné sledování pozemku. Díky tomu lze omezit používání herbicidů, pesticidů a hnojiv, a zlepšovat tak „kapitál půdy“, abychom jej mohli předat dalším generacím. Stejný přístup se uplatňuje i v provozu destilérky, která již patnáct let provozuje bioplynovou stanicí se sofistikovaným systémem recyklace výparů. K zajištění energetických potřeb využívá Depaz řadu udržitelných řešení, z nichž nejvýznamnějším je systém solárních panelů. Část vyprodukované bagasy (vyslažená třtina) se dále využívá jako palivo pro parní motor, zbytek se zkompostuje a použije se na plantážích jako hnojivo. V palírně se používá pouze čistá voda z hory Mont Pelée, a to jak k produkci rumu Depaz, tak i k běžným provozním potřebám. Vedlejší produkt destilace je zpracován tak, aby se mohl použít jako minerální hnojivo na plantážích cukrové třtiny. Zvláštní pozornost se věnuje recyklaci a veřejně prospěšnému využívání přírodních zdrojů od samotné sklizně cukrové třtiny až k návrhům obalů pro naše rumy. Všechny tyto postupy a techniky vyjadřují vůči budoucím generacím náš závazek chránit životní prostředí, které činí rumy Depaz tak jedinečné. Rumy Depaz jsou skutečně specifické, vytváří je jedinečné prostředí hory Mont Pelée. Jde o spojení nejúrodnějších půd na Martiniku s proslulým tropickým podnebím, jedinečně čistou horskou vodou a s kamenitými sopečnými půdami, které dodává rumům vyráběným v oblasti Depaz nadstandardní kvalitu.

Hlavní parametry	
Značka	Depaz
Objem	700 ml
LMIV & Doplnkové parametry	
Výrobce	La Distillerie Depaz
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen(y). Přesné složení a alergen(y) jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.