Diplomatico „ Batch no.2 & Barbet Column ” raritní rum 47% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	7594003626716
Kód produktu	RU003185

Tento výjimečný venezuelský rum představuje druhou limitovanou edici z prestižní řady Distillery Collection, která byla vytvořena s cílem ukázat milovníkům prémiových destilátů čisté esence jednotlivých destilačních metod palírny Destilerías Unidas. Srdcem tohoto rumu je stoprocentní destilace na unikátní měděné koloně francouzského typu, kterou zkonstruoval Emile Barbet v roce 1927 původně pro výrobu koňaku a která byla do venezuelské palírny v La Miel přivezena v roce 1959. Tento kontinuální systém pracuje se dvěma speciálními sloupci, kdy aldehydová kolona nejprve spolehlivě oddělí nežádoucí těkavé složky a rektifikační kolona následně výsledný destilát dokonale pročistí, což dává vzniknout neobyčejně ovocnému profilu. Vyrobený rum zrál po dobu 4 let v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu a sladové whisky. Jedná se o přísně limitovanou sběratelskou krásku, která se stáčí při robustní síle 47 % alkoholu v elegantní láhvi o objemu 0,7 litru s dárkovou krabičkou.

Vůně: Výrazná, hluboká a příjemně krémová s jasnou dominancí ovocných tónů. Sladké aroma zralého tropického ovoce a citrusové kůry se v ní harmonicky prolíná s bohatým závanem vypáleného dubového dřeva, jemným nádechem vanilky a elegantním podtónem kouře.

Chuť: Robustní, perfektně vyvážená, sušší a přesto krásně plná. Na patře se rozvíjí intenzivní projev sladkých tropických plodů, svěžích citrusů a krémového toffee, které doprovází výrazný charakter dřevitých tříslovin z hluboce vypálených dubových sudů a hřejivá kořenitost.

Závěr: Velmi bohatý, hřejivý a dlouhotrvající. Počáteční ovocná sladkost karamelizovaného ovoce pozvolna ustupuje do pozadí, přičemž na patře zanechává hlubokou stopu suššího dubového dřeva s velmi specifickou, osvěžující a čistou citrusovou svěžestí.

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

Diplomatico „ Batch no.2 & Barbet Column ” raritní rum 47% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka venezuelského rumu Diplomático se stala celosvětovým fenoménem, přičemž její kořeny a identita jsou pevně spjaty s bohatou historií a specifickou krajinou Jižní Ameriky. Palírna s oficiálním názvem Destilerías Unidas S.A. (DUSA) sídlí ve městě La Miel ve státě Lara, na úpatí pohoří And. Tato lokalita nebyla vybrána náhodou. Oblast se pyšní mimořádně úrodnou půdou a ideálními klimatickými podmínkami pro pěstování cukrové třtiny, přičemž v bezprostřední blízkosti se nacházejí bohaté zásoby čisté vody z národního parku Terepaima, která se v palírně používá v průběhu celého výrobního procesu. Zajímavostí je samotná tvář na etiketě rumu, která nepatří žádnému fiktivnímu pirátovi, ale skutečné historické postavě jménem Don Juancho Nieto Meléndez. Tento venezuelský šlechtic a nadšenec z konce devatenáctého století zasvětil svůj život objevování a sbírání nejrůznějších exotických destilátů a likérů. Fascinovaly ho zejména složité environmentální faktory, jako je vlhkost a tropické podnebí, které ovlivňují zrání rumu. Jeho neúnavná vášeň pro řemeslo a touha po dosažení dokonalé chuti inspirovaly vznik této značky, která na jeho počest nese jeho portrét. To, co palírnu DUSA zásadně odlišuje od většiny ostatních výrobců rumu na světě, je její mimořádná technologická rozmanitost při destilaci. V areálu se totiž kombinují tři zcela odlišné destilační systémy. Prvním jsou tradiční měděné kotlíkové aparáty (Pot Stills) pro těžké a komplexní rumy, druhým je francouzský vsádkový systém (Batch Kettle) pro středně těžké rumy, a třetím jsou moderní kontinuální kolony (Column Stills) pro lehké a čisté destiláty. Schopnost mistrů blenderů, v čele se světoznámým Titem Corderem, kombinovat tyto tři odlišné typy destilátů dává rumům Diplomático jejich charakteristickou hladkost, bohatost a nevídanou chuťovou vrstvenost. Neméně důležitou roli v příběhu značky hraje také unikátní mikroklima, ve kterém rumy zrají. Vysoké tropické teploty a stabilní vlhkost ve Venezuele způsobují, že proces stáření v sudech probíhá až třikrát rychleji než v chladnějších evropských oblastech, například při zrání skotské whisky. Tento intenzivní proces, během něhož se odpařuje nezanedbatelná část destilátu známá jako andělský podíl, dodává rumu intenzivní tóny vanilky, karamelu a sušeného ovoce během mnohem kratší doby. Palírna navíc klade velký důraz na udržitelnost a ekologii, kdy až stoprocentně recykluje odpadní vodu z výroby a přeměňuje organické zbytky z filtrace na vysoce kvalitní hnojivo pro okolní plantáže cukrové třtiny.

Hlavní parametry

Značka	Diplomatico
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Venezuela
Objem	700 ml
Alkohol ABV	47,00 %

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.
Výrobce	Brown Forman Czechia, Klimentská 1216/46, 11000 Praha