Matusalem „ Gran Reserva Solera 23 ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	766094110055
Kód produktu	RU035742

Tento ultra-prémiový tmavý rum představuje naprostý vrchol v nabídce slavné značky Matusalem, jejíž kořeny sahají až do kubánského Santiaga de Cuba roku 1872, odkud však rodina zakladatelů musela po revoluci emigrovat a v současnosti jej vyrábí v Dominikánské republice. Název odkazuje na biblického Metuzaléma a symbolizuje trpělivost i dlouhý věk, což dokonale vystihuje charakter tohoto destilátu. Rum se vyrábí z té nejkvalitnější melasy a zraje unikátním, historickým systémem Solera v dubových sudech po bourbonu, přičemž průměrná délka zrání tvoří úctyhodných 23 let. Výsledný blend vyniká hlubokou barvou tmavého jantaru a získal si celosvětové uznání pro svou neobyčejnou komplexnost a sametovou hebkost. Tato konkrétní varianta nabízí identický prémiový obsah, je dodávána samostatně bez papírové dárkové krabičky, což z ní dělá ideální volbu pro přímé domácí popíjení či doplňování domácího baru. Stáčí se při optimální síle 40 % alkoholu v objemu 0,7 litru.

Vůně: Rafinovaná, hluboká a podmanivě sladká. Intenzivní aroma karamelizovaného cukru, čerstvého medu a sladkého pečiva doprovázejí bohaté tóny sušeného ovoce, zralého manga, vanilky, jemné čokolády s mandlemi a nádech exotických dřevin s květy magnólie.

Chuť: Neobyčejně sametová, krémová a dokonale vyvážená. Výrazné charakteristiky dubového dřeva plynule přecházejí do bohatých tónů pražených mandlí, lískových oříšků, lékořice a tmavé melasy, které doplňuje příjemná sladkost vanilkového krému.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a elegantně hladký. Přetrvávající sladkost medu a sušených plodů se pozvolna mísí se zřetelnou stopou vyzrálého dubu a zanechává na patře parádní, sofistikovaný a mírně suchý dozvuk s jemnými tóny sherry.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Matusalem „ Gran Reserva Solera 23 ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka Matusalem má hluboké kořeny v kubánské historii, i když její současný domov leží v Dominikánské republice. V roce 1872 ji v santiagské oblasti na Kubě založili španělští bratři Benjamínovi a Eduardo Campové společně s partnerem Evaristem Álvarezem. Jejich hlavním cílem bylo pozvednout tehdejší drsný rum na úroveň prémiových lihovin, jako byla tehdejší špičková brandy nebo koňak. Název značky záměrně odkazuje na biblickou postavu Metuzaléma, který se podle legend dožil téměř tisíce let. Tímto pojmenováním chtěli zakladatelé zdůraznit extrémně dlouhé staření, které bylo pro dosažení unikátního chuťového profilu klíčové. Největším tajemstvím úspěchu a specifikem palírny se stalo zavedení takzvaného solera systému, který se tradičně používal při výrobě španělského sherry. Matusalem byl jednou z vůbec prvních značek, která tento princip dynamického míchání různě starých rumů aplikovala v karibském prostředí. V praxi to znamená, že sudy jsou uspořádány v několika vrstvách nad sebou, přičemž nejmladší destiláty putují do nejvyšších řad a postupně se přelévají dolů, kde se mísí se staršími ročníky. Výsledný blend si díky tomu udržuje naprosto konzistentní charakter, hloubku a komplexnost, kterou by běžné jednorázové zrání nedokázalo zajistit. Zlatá éra kubánské produkce však byla brutálně přerušena v roce 1959 s příchodem kubánské revoluce. Rodina Álvarezů byla nucena zemi opustit a palírna byla znárodněna. Rodinné dědictví a přísně střežený recept na výrobu se však podařilo zachránit v exilu. Po letech soudních sporů a útlumu značky se v devadesátých letech 20. století chopil kormidla pravnuk zakladatele Claudio Álvarez Salazar. Ten se rozhodl slavné jméno obnovit a produkci přesunul do Dominikánské republiky. Tato oblast nabízí velmi podobné mikroklima, ideální půdu pro cukrovou třtinu a optimální vlhkost vzduchu, což umožnilo věrně napodobit původní kubánský profil rumu. Dnešní moderní proces výroby sází na specifický přístup ke dřevu a finálnímu míchání, kterému v palírně přezdívají mistrovství blenderů. Pro zrání se využívají výhradně sudy z amerického bílého dubu, které jsou předem pečlivě vybírány a lehce vypalovány, aby rumu dodaly typické tóny vanilky, karamelu a jemného koření. Zajímavostí je, že výsledný rum je známý pro svou neobvyklou jemnost a suchost, což ho odlišuje od mnoha jiných karibských rumů, které bývají často uměle doslazovány. Matusalem si tak zakládá na čistotě a historické autenticitě, která z něj i po více než století exilu dělá jednoho z nejuznávanějších zástupců takzvaného kubánského stylu výroby rumu.