Matusalem „ Insólito Wine Cask ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové











EAN	766094230050
Kód produktu	RU035756

Tento vizionářský počin s příznačným názvem Insolito (což ve španělštině znamená neobvyklý či raritní) představuje vůbec první růžový rum na světě a zcela bourá zažité konvence výroby karibských destilátů. Za zrodem této unikátní limitované edice stojí Master Blenderka značky Cynthia Vargas, která se při tvorbě inspirovala lehkostí a svěžestí růžových vín z francouzského regionu Provence. Základem tekutiny je ikonický patnáctiletý stařený rum Matusalem Gran Reserva, který však prošel precizní filtrací přes dřevěné uhlí, jež mu navrátila čirost a zbavila ho původních těžkých dřevitých tónů. Tento zjemněný blend následně dozrával další tři roky systémem Solera ve špičkových sudech po španělském červeném víně odrůdy Tempranillo. Právě vinné sudy vtiskly rumu jeho jedinečnou, křišťálově čistou barvu s lososově růžovými odlesky a neotřelý ovocný charakter. Destilát se plní v síle 40 % alkoholu do lahví o objemu 0,7 litru v provedení holá lahev a skvěle funguje jak samostatně, tak v moderních vinných koktejlech typu Spritz.

Vůně: Velmi specifická, svěží a nekonvenční. Dominují v ní tóny zralého exotického ovoce, ananasu, citrusů a čerstvých hroznů, které doplňuje jemná vinná kyselinka, aroma růžových lístků, malin, papayi, skořice a krémové vanilky s lehkým dotekem dubového dřeva.
Chuť: Lehká, živá a elegantně suchá s jemnou, mírně natrpklou texturou. Sladkost třtinové melasy, máslového karamelu a vanilkového krému se zde rafinovaně proplétá s ovocnými tóny lesních plodů, grilovaného ananasu, lékořice a znatelnými jemnými tříslovinami z červeného vína.

Závěr: Středně dlouhý, příjemně osvěžující a čistý s jemným charakterem aperitivu. Počáteční tóny tropického ovoce přecházejí do hřejivého, mírně kořenitého závěru, ve kterém přetrvává chuť růžové vody, nádech opečeného toastu, jemný vinný podtón a suchost dubového sudu.

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

Matusalem „ Insólito Wine Cask ” 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 stáření, 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.

Hlavní parametry

Značka	Matusalem
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech , bílý rum stařený & filtrovaný
Přívlastek	Small batch
Původ	Dominikana
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Wine, systémem Solera
Produkce	raritní kousek
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	holá lahev
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
EU & výrobce	Matusalem - 1872 Holdings International, LLC, 1205 Sw 37th Ave Fl 3, Miami, FL, 33135, USA