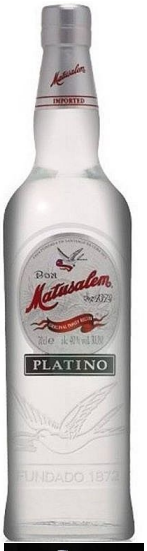
Matusalem „ Platino ” Dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové











EAN	766094060053
Kód produktu	RU035720

Tento super prémiový bílý rum typu „cristalino“ představuje moderní a mimořádně rafinovanou interpretaci tradičního kubánského stylu, která se dnes vyrábí v Dominikánské republice podle tajné rodinné receptury z roku 1872. Výjimečnost tohoto destilátu spočívá v unikátním a technologicky náročném postupu, kdy se melasa podrobuje precizní třístupňové destilaci. Výsledná směs následně zraje v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu za využití ikonické metody Solera, což je u čistě bílých rumů velmi neobvyklé. Před samotným plněním prochází rum dvojitou filtrací přes dřevěné uhlí, která z něj zcela odstraní tmavou barvu získanou ze dřeva, ale zároveň v něm beze zbytku uchová komplexní chuťové vlastnosti, krémovost a jemnost vyzrálého rumu. Kvůli svému čistému, suchému a elegantnímu charakteru bez přidaného cukru se stal vyhledávanou prémiovou bází pro luxusní koktejly typu Mojito či Daiquiri. Destilát se plní při síle 40 % alkoholu do lahví o objemu 0,7 litru v provedení holá lahev.

Vůně: Jemná, čistá a subtilně nasládlá. Lehké tóny vanilky, fondánu a čerstvého krémového karamelu doplňuje příjemné aroma cukrové třtiny, citrusové kůry, lučních květů a jemný podtón čerstvě nařezaného dřeva s nádechem exotického koření.

Chuť: Hladká, překvapivě komplexní a sametově krémová s elegantním suchým profilem. Sladkost máslových bonbónů, bílé čokolády a vanilkového krému se harmonicky snoubí s tóny limetky, zralých meruněk, čerstvých bylin a jemnou texturou strouhaného kokosu. Závěr: Středně dlouhý, velmi čistý a osvěžující. Počáteční jemná ovocná acidita a karamelová plnost pozvolna slábnou a přecházejí do suchého, jemně pikantního dozvuku s tóny pražených mandlí, skořice a minerálního tónu s lehkým hřejivým tingle efektem.

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

Matusalem „ Platino ” 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	bílý rum & Blanco, bílý rum stařený & filtrovaný
Původ	Dominikana
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, systémem Solera
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