Matusalem „ Solera Blend ” 7 letý dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové







EAN	766094100056
Kód produktu	RU035750

Tento tradiční zlatý rum představuje klasickou verzi Solera Blender 7 v jejím původním, starším designu lahve, který po dlouhá léta definoval vizuální identitu této kubánsko-dominikánské značky. Destilát se vyrábí z kvalitní melasy podle tajné rodinné receptury z roku 1872 a zraje v tropickém podnebí Dominikánské republiky dynamickým systémem Solera v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Starší verze designu je charakteristická svou tradiční, robustnější lahví s klasickou etiketou, která hrdě odkazuje na zlatý věk Kuby a historické dědictví zakladatelů z města Santiago de Cuba. Samotný rum si získal velkou popularitu pro svou výjimečnou lehkost, suchost a všestrannost, protože rodina Álvarez do svých blendů nepřidává téměř žádný zbytkový cukr. Díky tomu je tento sedmiletý rum ideální volbou pro prémiové míchané nápoje, jako je autentické Cuba Libre, ale zachovává si dostatek charakteru i pro samostatné popíjení. Tato verze se dodává jako holá lahev o objemu 0,7 litru s obsahem alkoholu 40 %.

Vůně: Jemná, krémová a lehká. Výrazné tóny vanilky, horkého karamelu a sladké melasy doprovází aroma sušeného ovoce, stopa javorového sirupu, banánu a jemný podtón opáleného dubového dřeva z bourbonových sudů.

Chuť: Hladká, jemná a elegantně suchá bez těžké přeslazenosti. Na patře se projevuje vyvážená kombinace máslového karamelu, citrusové kůry, zralého banánu a mléčné čokolády, které harmonicky doplňují tóny koření a lehká dřevitost.

Závěr: Středně dlouhý, příjemně hřejivý a čistý. Počáteční nasládlé tóny vanilkového krému pozvolna ustupují a zanechávají v ústech suchou stopu dubového dřeva, tabákového listu a lehký dozvuk hořkých bylin a karamelu.

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

Matusalem „ Solera Blend ” 7 letý 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	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	7 roků, 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