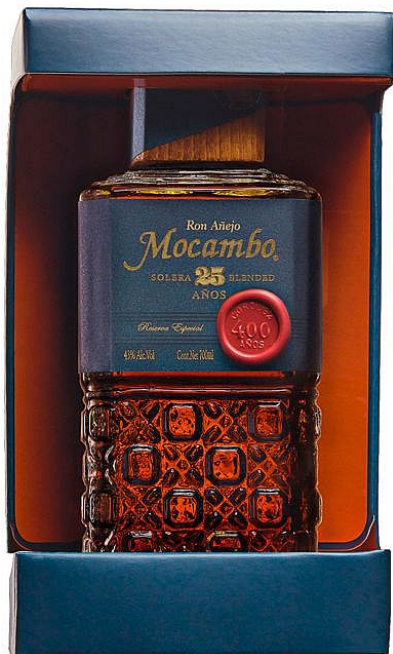


Mocambo „ Solera 25 años ” mexický rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7501398221235
Kód produktu	RU014610

Ve speciální edici Licores Veracruz vytváří tuto prémiovou řadu vyzrálých rumů s vytříbeným charakterem a hladkou chutí. Zrál a vybíral se odbornými degustátory ve starých evropských sudech z bílého dubu. Vznešenost původu a znalost času jim dávají jedinečné vlastnosti v jejich vůni a chuti.

VZHLED:

- Tmavě jantarová barva s měděnými a zlatými záblesky.
- Brilantní a hustý, odrážející atraktivní zrání.
- Dobrá přítomnost nohou, které pomalu krácejí po sklenici.
- S texturou a skvělým tělem.

VŮNĚ:

- Aroma autentického vyzrálého rumu s příjemně integrovanou přítomností kávy, vanilky a dřeva.
- Elegantní a rafinovaný. Intenzivní a komplexní aroma vanilky, dubu, kaka, tabáku, čokolády a medu.
- Vůně definovaná, robustní, bylinná, sladké koření a hořká čokoláda.

CHUŤ:

- Velmi dobře strukturované tělo, chutě odpovídají těm popsaným ve vůni.
- Dobrá integrace destilátu, vysoká jemnost.
- Elegantní, dobře vyvážený rum, který vykazuje kvalitu zrání a výroby. Dobrá destilace, dobře vyzrálý, elegantní a s dobrou komplexností. S příjemnými a výraznými chutěmi.

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

Mocambo „ Solera 25 años ” mexický rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Superprémiový tmavý rum z Licores Veracruz, palírny nalezené v Cordobě, městě na jihu středního Mexika. Jedná se o ohromný rum čerpaný z jediného sudu z bílého evropského dubu, na rozdíl od systému Solera používaného pro 10letý rum. Umístění lihovaru blízko Mexického zálivu znamená, že má ideální polohu pro dlouhé zrání lihoviny s perfektní teplotou a vlhkostí. Během dlouhých zrání tento rum vyvinul báječně hlubokou příchutě sušeného ovoce s trochou připáleného cukru a tmavého, intenzivního peckovin. Jednoduše ohromující hodnota za peníze, je vzácné vidět jediný sud jakékoli lihoviny za tuto cenu, natož kvalitní rum, jako je tento. Kromě lahodné chuti je lihovina vizuálně neuvěřitelně působivá. Láhev je prezentována zdobená přírodními vlákny kůry inspirovanými tradičním uměním této oblasti a navržená Victorem Fernándezem, koneckonců jde o Edición de Arte (Art Edition). Skrytý klenot rumového světa. Balení v specifických šaržích na jeden sud odlišuje tyto produkty jako nesrovnatelné a jedinečné. Ve dvou speciálních číslovaných prezentacích pro znalce nabízíme v každé lahvi odlišnost. Připomínáme 400 let založení města Córdoba, Veracruz. Založeno 27. dubna 1618 v Lomas de Huilango třiceti rytíři a jejich potomky. Tato hranatá láhev v retro stylu, která je známější při stáčení bukanýrské pistole, přináší do řízení trochu více tradice. Destilovaný Licores Veracruz, je to vynikající mexický rum vyráběný v Cordobě, městě nacházejícím se v jižní a centrální oblasti země. Jedná se o bohatě ochucený tmavý rum s lehkým kouřovým tónem a nádechem pikantní zeminy. Rum zraje v systému solera, což znamená, že jak je každý sud načepován pro lahvování (typicky pouze třetina najednou), bude k jeho opětovnému naplnění použit další nejstarší sud. Tento soudek bude opět naplněn dalším nejstarším a tak dále. Tato praxe je běžnější pro výrobu sherry a brandy, ale vytváří ducha vynikající rovnováhy a konzistence. Tropické teplo a vlhké podmínky města (které je blízko Mexického zálivu) jsou ideální pro zrání ducha a zajišťují úžasnou intenzitu chuti. Opravdu skvělý mexický rum.

Hlavní parametry

Značka	Mocambo
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Produkce	rarity kousek
Původ	Mexiko
Zrání	25 roků, v dubových sudech, systémem Solera
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	Licores Veracruz S.A. de C.V., Km. 341.5 Carretera Cordoba-Veracruz s/n, Zona Industrial, 94690 Córdoba, Ver., Mexiko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.