Quorhum „ 13 Encanto Sistema Solera ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7466871105658
Kód produktu	RU001025

Tento prémiový solera rum z Dominikánské republiky představuje fascinující počin renomované rodinné společnosti Oliver & Oliver, která v něm vzdává tekutou poctu bohatému dědictví Latinské Ameriky. Jeho název Encanto znamená ve španělštině „kouzlo“ či „šarm“ a dokonale vystihuje charakter tohoto destilátu, který vznikl jako unikátní fúze dvou odlišných rumových stylů – kombinuje v sobě pověstnou venezuelskou lehkost a eleganci s robustnější, plnější strukturou kolumbijských rumů. Základem pro výrobu je kvalitní melasa z cukrové třtiny a výsledný blend zraje v sudech z amerického bílého dubu tradičním systémem solera, přičemž nejstarší obsažené složky odpočívaly v sudech až po dobu 13 let. Na rozdíl od některých extrémně sladkých karibských rumů si tato edice zachovává skvělou balanci, kde je počáteční sladkost rafinovaně krocena příjemnými hořkými podtóny, což z něj dělá ideálního společníka pro pomalé večerní popíjení. Rum má středně jantarovou barvu se zlatavými odlesky, plní se při síle 40 % alkoholu a dodává se v lahvi o objemu 0,7 litru.

Vůně: Sladká, bohatá a harmonicky vyvážená. Výrazné tóny vyzrálého dubového dřeva doprovází příjemná vůně třtinového cukru, lesního medu a vanilky, které se elegantně prolínají s nádechem sušeného ovoce, krémového toffee a jemným náznakem koření.

Chuť: Plná, sametově zaoblená a vrstevnatá. Prvotní sladkost čisté cukrové třtiny, karamelizované melasy a vanilky se na patře skvěle mísí s výraznou stopou hořké čokolády, jemnými tóny čerstvě upražené kávy a hřejivým dotykem exotického dřeva.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a velmi hladký. Sladké karamelové tóny pozvolna ustupují jemně suchému charakteru dubového sudu, který v ústech zanechává sametovou stopu s elegantním dozvukem kakaových bobů a jemného koření.í

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

Quorhum „ 13 Encanto Sistema Solera ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka rumů Quorhum představuje prémetnou řadu dominikánských rumů, za jejímž vznikem stojí renomovaná společnost Oliver & Oliver. Tento rodinný podnik s hlubokými kubánskými kořeny se v průběhu let vyprofiloval v jednoho z nejvýznamnějších nezávislých lahvovatelů a tvůrců rumu v Karibiku. Příběh celé společnosti se začal psát na Kubě v devatenáctém století, avšak kvůli tamním politickým změnám a revoluci byla rodina nucena zemi opustit. Nové útočiště a ideální podmínky pro pokračování své tradice našli potomci zakladatelů právě v Dominikánské republice, konkrétně v oblasti Santo Domingo, kde v devadesátých letech dvacátého století obnovili rodinné řemeslo. Palírna a zázemí společnosti Oliver & Oliver fungují na velmi specifickém konceptu, který se liší od klasických obřích průmyslových lihovarů. Společnost sama netřídí cukrovou třtinu ani neprovozuje masivní prvotní destilaci ve velkém měřítku. Místo toho nakupuje pečlivě vybrané, vysoce kvalitní surové destiláty z různých částí Karibiku a Střední Ameriky, které následně v dospívajících skladech v Dominikánské republice sama míchá, staří a formuje do výsledné podoby. Tento přístup jim dává obrovskou svobodu, protože se nemusí vázat na produkci jedné jediné destilační kolony, ale mohou si vybírat ty nejlepší dostupné základy pro své specifické receptury. Klíčovým tajemstvím výjimečnosti rumů Quorhum je využívání tradičního systému Solera, který v palírně dovedli k dokonalosti. V tomto procesu zrání se používají sudy z amerického a francouzského dubu, v nichž dříve odpočíval bourbon nebo prémiová vína. Systém Solera spočívá v postupném promíchávání rumů různého stáří, kdy se mladší destiláty postupně stěhují do sudů se staršími ročníky. Výsledný charakter rumu Quorhum tak kombinuje svěžest mladých lihovin s hlubokou komplexností, dřevitostí a jemností těch nejstarších složek, které v sudech zrály i několik desítek let. Samotná řada Quorhum je navržena tak, aby v sobě snoubila moderní trendy s klasickou těžší chutí tradičních kubánských rumů. Výsledný profil těchto rumů je charakteristický svou plností, ve které dominují tóny balzamika, tmavého karamelu, exotického koření, sušeného ovoce a kvalitního tabáku. Palírna Oliver & Oliver si zakládá na tom, že každé plnění z řady Quorhum prochází přísnou kontrolou hlavního mistra blenderu, což zajišťuje, že si rumy i přes odlišnosti jednotlivých šarží uchovávají svůj typický aristokratický charakter a mimořádně hladký závěr.

Hlavní parametry

Značka	Quorhum
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	13 roků, v dubových sudech, ex-Whisky, systémem Solera
Výroba	Pot Still, 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	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
EU & výrobce	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika