Quorhum „ 15 Anos Solera ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7466871100028
Kód produktu	RU001020

Tento prémiový patnáctiletý rum z Dominikánské republiky představuje moderní pojetí tradičního kubánského stylu destilace, za nímž stojí renomovaná rodinná společnost Oliver & Oliver. Výjimečnost této řady spočívá v tom, že pod jejím charakterem je podepsána Nancy Garcia de Blanc, manželka zakladatele novodobé historie palírny. Na rozdíl od většiny průmyslových rumů se k výrobě nepoužívá běžná melasa, nýbrž panenský med z cukrové třtiny neboli guarapa, což destilátu dodává nebývalou čistotu a minimalizuje nežádoucí dopady těžkých alkoholů. Rum se tradičně vyrábí pot still destilací a následně zraje až 15 let osvědčeným systémem Solera v silně vypálených sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím odpočíval špičkový bourbon. Tento sofistikovaný proces míchání různých ročníků zajišťuje dokonale vybalancovaný, jemně nasládlý a komplexní charakter, který palírně vynesl řadu mezinárodních ocenění. Lahvuje se při příjemné síle 40 % alkoholu a je dodáván v elegantní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Intenzivní, hřejivá a komplexní. Sladké tóny krémového karamelu, hnědého cukru a vanilky se elegantně prolínají s vůní pečených sušenek, opékaných lískových ořechů a kakaa. Na pozadí se objevují svěží stopy exotického ovoce, jako je papája a rozinky, doplněné o jemný nádech tabákového listu a ušlechtilého dubového dřeva.

Chuť: Plná, sametově jemná a vyváženě nasládlá. Prvotní medovou sladkost javorového sirupu doprovází bohaté tóny mléčné čokolády, zralých banánů a šťavnatých broskví. Střední patro odhaluje hlubší vrstvy, kde se projevuje vliv bourbonových sudů v podobě kokosu, jemného koření a rafinovaného, lehce dřevitého kouře.

Závěr: Dlouhotrvající, hřejivý a příjemně uklidňující. Výrazná sladkost třtinové šťávy guarapa a jiskřivého muškátového oříšku pozvolna ustupuje suchému tónu vypáleného dubu, který zanechává na patře jemnou, lehce štiplavou stopu tabáku a opáleného dřeva.

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

Quorhum „ 15 Anos 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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry, systémem Solera
Výroba	Pot Still, zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba
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, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika