Quorhum „ 30 Aniversario Oporto Finish ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	7466871102039
Kód produktu	RU001040

Tato ultra prémiová limitovaná edice z Dominikánské republiky představuje absolutní vrchol řady Quorhum, která posouvá umění stáření na zcela novou úroveň. Základem tohoto luxusního blendu z dílny společnosti Oliver & Oliver jsou ty nejkvalitnější rumy vyrobené ze šťávy z cukrové třtiny, které zrály tradičním systémem Solera v dubových sudech po bourbonu po dobu až 30 let. Výjimečný rozměr však tato edice získává díky svému finálnímu dozrávání, kdy rum strávil několik závěrečných měsíců v sudech po prémiovém portském víně (Oporto). Tento sofistikovaný proces dvojitého zrání obohatil původní recepturu o nebývalou hloubku a dodal destilátu nádhernou, temně mahagonovou barvu s podmanivými rubínovými odlesky. Výsledkem je aristokratické, mistrovsky vybalancované dílo vyhledávané sběrateli a opravdovými znalci, které v sobě snoubí karibský temperament s elegancí evropského fortifikovaného vína. Stáčí se při jemné síle 40 % alkoholu a je dodáváno v luxusní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Noblesní, vrstevnatá a mimořádně bohatá. Výrazné tóny sladké bourbonové vanilky, hořké čokolády a čerstvě pražené zrnkové kávy se elegantně mísí s vlivem portského vína v podobě macerovaných rozinek, sušených fíků, datlí a zralých lesních plodů. Na pozadí se rozvíjí hluboké aroma ušlechtilého cedrového dřeva, hřebíčku a jemného nádechu tabákového listu.

Chuť: Sametová, neuvěřitelně harmonická a plná. Na patře se rozlévá hustá sladkost třtinové šťávy, javorového sirupu, medu a tmavé čokolády s marcipánem. Hutný ovocný profil evokuje pečené švestky a ostružinový džem, což je mistrovsky vyváženo jemnou třísloviou, tóny vlašských ořechů a hřejivého exotického koření.

Závěr: Extrémně dlouhý, hřejivý a intenzivní. Počáteční ovocná sladkost portského vína a tmavých bobulí pozvolna ustupuje vznešené, suché stopě silně vypáleného dubového dřeva, hořkého kakaa, staré kůže a jemně kořenitého kouře z doutníku, která zůstává na patře neobyčejně dlouho.

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

Quorhum „ 30 Aniversario Oporto Finish ” 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	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Porto, systémem Solera
Produkce	limitovaná edice
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	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika