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

» Pálenky » Třtinové





EAN	7466871100042
Kód produktu	RU001030

Tato klasická vlajková loď dominikánské palírny Oliver & Oliver představuje oslavu třicetiletého výročí mistrovského míchání rumů pod vedením renomované rodiny Oliverů. Jedná se o základní pilíř nejvyšší řady Quorhum, který na rozdíl od edicí s finišem v sudech po portském či sherry zraje po celou dobu výhradně v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Rum je vyroben z čistého panenského medu cukrové třtiny a prochází komplexním procesem stáření systémem Solera, kde nejstarší obsažené destiláty zrály úctyhodných 30 let. Dlouhé desetiletí trvající interakce s heavily charred (silně vypálenými) sudy vtiskla tomuto rumu hlubokou, temně jantarovou barvu a neobyčejně plný tělnatý charakter. Tento rum získal řadu prestižních mezinárodních ocenění za svou čistotu a dokonalou harmonii dřeva a sladkosti. Lahvuje se při tradiční síle 40 % alkoholu, která podtrhuje jeho krémovou texturu, a je dodáván v elegantní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Intenzivní, bohatá a hřejivá. Dominantní vůni vanilkového lusku, krémového karamelu a javorového sirupu doplňují hluboké tóny hořké čokolády, pražených kávových zrn a pečených kaštanů. Na pozadí se jemně projevují tóny zralého exotického ovoce, sušených švestek, sušeného tabákového listu a vzácného cedrového dřeva.

Chuť: Mimořádně plná, sametově hladká a komplexní. Prvotní robustní sladkost třtinové melasy, medu a mléčného toffee se na patře rozlévá s lehkostí a je doprovázena chutí zralých fíků, datlí a marcipánu. V druhé vlně nastupuje kořenitý charakter bourbonu reprezentovaný skořicí, muškátovým oříškem a lehkým dotekem kokosu.

Závěr: Extrémně dlouhý, hřejivý a ušlechtilý. Sladké ovocné a karamelové tóny pozvolna ustupují do pozadí a na patře zanechávají výraznou, elegantně suchou stopu silně opáleného dubového dřeva, hořkého kakaového prášku a jemného, rafinovaného kouře z kvalitního doutníku.

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

Quorhum „ 30 Aniversario 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	v dubových sudech, ex-Bourbon
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