Quorhum „ Antilia ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7466871105641
Kód produktu	RU001005

Tento jemný a velmi přístupný karibský rum z produkce vyhlášeného dominikánského domu Oliver & Oliver je nejmladším a nejčerstvějším přírůstkem do slavné rodiny Quorhum. Jeho název odkazuje na bájný, tajuplný ostrov Antilia ztracený kdesi v Atlantském oceánu a samotná tekutina symbolizuje fascinující tekutou fúzi dvou velkých rumových světů. Zatímco dominikánská škola dodává destilátu lehkost, eleganci a mistrovskou vyváženost po zrání v dubových sudech, původní rodinné receptury z Kuby do blendu vnášejí těžší, aromatičtější složky s charakteristickým sladším a citrusovým profilem. Tento styl, označovaný jako současný rum, dělá z Antilie nesmírně pitelný a osvěžující nápoj, který se skvěle hodí jak pro samostatné večerní popíjení čistého rumu či s kostkou ledu, tak pro pozvednutí letních koktejlů. Varianta je dodávána bez dárkového balení jako samostatná holá lahev, má obsah alkoholu 40 % a plní se do lahví o objemu 0,7 litru.

Vůně: Jemná, elegantní a příjemně svěží. Prvotní aroma vyzrálého dubového dřeva a čisté cukrové třtiny se harmonicky prolíná se sladkostí lesního medu, teplými tóny vanilky, pražených mandlí a výraznou stopou čerstvé citrusové kůry.

Chuť: Hladká, harmonická a přirozeně nasládlá. Na patře se rozvíjí vyvážené spojení jemného dřevitého charakteru se sametovým třtinovým medem, krémovým karamelem a vanilkou, které příjemně odlehčuje osvěžující ovocný dotek citrusů a náznak hořké čokolády.

Závěr: Středně dlouhý, měkký a dokonale zakulacený. Medově sladké tóny s jemnou vanilkou pozvolna ustupují lehkosti dubového sudu a zanechávají v ústech hřejivou, čistou stopu s velmi decentním nádechem pikantního koření.

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

Quorhum „ Antilia ” 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, 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