Quorhum „ Orígenes 24 Sistema Solera ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve









EAN	7466871105672
Kód produktu	RU001060

Tento výjimečný prémiový tmavý rum zosobňuje koncept mistrovského propojení a představuje skutečnou fúzi čtyř velkých karibských rumových tradic pod taktovkou společnosti Oliver & Oliver. Série Orígenes vznikla s vizí spojit ty nejlepší charakteristické prvky z různých koutů regionu – dominikánská škola dodává výslednému blendu pověstnou jemnost a eleganci, kolumbijská přináší hlubokou intenzitu, venezuelská lehkost a kubánský styl doplňuje kompozici o plnější, robustní strukturu. Základem pro výrobu je prvotřídní melasa z cukrové třtiny a destilace probíhá kombinací tradičních kotlíkových i kolonových aparátů. Výsledný blend je stařen osvědčenou metodou solera v dubových sudech po dobu až 24 let, přičemž k dokonalému zaoblení přispívá také jemné doslazení na hodnotu okolo 20 gramů cukru na litr. Rum se pyšní podmanivou tmavě jantarovou barvou s červenozlatými odlesky a je lahvován při příjemné síle 40 % alkoholu. Prezentován je ve vkusné dárkové krabičce o objemu 0,7 litru, což z něj činí ideální kousek pro výjimečné příležitosti nebo jako dárek.

Vůně: Bohatá, intenzivní a svůdná. Výrazné aroma čerstvě upražené kávy, tmavé hořké čokolády a vyzrálého dubového dřeva doprovází krémové tóny s jemným ovocným podtextem, které nečekaně osvěžuje originální dotek vanilkové máty a lesního medu.

Chuť: Komplexní, hedvábně hladká a aristokraticky elegantní. Na patře se rozvíjí hluboké, harmonicky propojené tóny sladké vanilky, hořké kávy, kakaových bobů a ušlechtilého dřeva, které skvěle doplňuje jemná medová sladkost a velmi decentní nádech prémiového tabáku.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a vysoce sofistikovaný. Počáteční krémové a čokoládové podtóny pozvolna ustupují suchému charakteru z dlouhého zrání v sudech a v ústech zanechávají dlouhotrvající, elegantní stopu kořeněného dubového dřeva.

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

Quorhum „ Orígenes 24 Sistema Solera ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

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	24 roků, v dubových sudech, 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	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika