Quorhum „ Terra Nova 16 Sistema Solera ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	7466871105665
Kód produktu	RU001055

Tento inovativní a komplexní prémiový rum z Dominikánské republiky představuje vzrušující novou kapitolu v portfoliu vyhlášené rodinné společnosti Oliver & Oliver. Jeho název Terra Nova, v překladu „Nová země“, dokonale vystihuje ducha dobrodružství, objevování a odvahy rumových mistrů, kteří opustili svou vlast a v Casa Oliver začali psát moderní historii karibského řemesla. Výjimečnost tohoto stáčení spočívá v unikátním a odvážném alchymistickém konceptu, který v sobě mistrně propojuje charakteristické prvky hned tří odlišných rumových světů. Blend v sobě totiž snoubí průraznou sílu kubánských aguardientes, bohatou plnost kolumbijských destilátů typu tafias a pověstnou eleganci i lehkost lehkých venezuelských rumů. Výsledná kompozice zraje tradiční metodou solera v dubových sudech po dobu až 16 let a pro docílení dokonale sametové, zaoblené textury je jemně doslazena na hodnotu okolo 20 gramů cukru na litr. Nápoj zaujme svou hřejivou, středně jantarovou barvou s měděnými odlesky, lahvuje se při standardní síle 40 % alkoholu a dodává se v lahvi o objemu 0,7 litru.

Vůně: Bohatá, sofistikovaná a podmanivě kouřová. Intenzivní aroma doutnajícího a lehce ožehnutého dubového dřeva se v ní harmonicky prolíná s jemnou sladkostí lískových ořechů, praženého karamelu a tóny zralého karibského ovoce.

Chuť: Vyvážená, noblesní a vrstevnatá se sametovou texturou. Dominují v ní hluboké tóny ušlechtilého dřeva a krémového karamelu, které v kombinaci s výrazným nádechem sladkých hroznů svou elegancí silně připomínají kvalitní starou brandy, což v pozadí příjemně doplňuje lehká ovocná svěžest.

Závěr: Dlouhý, sametově hladký a příjemně hřejivý. Výrazný charakter vyzrálého sudu a stopa sušeného ovoce pozvolna ustupují do pozadí a zanechávají na patře lahodný, jemně suchý dozvuk s nádechem sladkého exotického koření.

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

Quorhum „ Terra Nova 16 Sistema 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	16 let, v dubových sudech, ex-Whisky, 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