Santa Teresa „ Solera 1796 & Teeling whiskey Cask finish #002 ” venezuelský rum 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7591156000493
Kód produktu	RU018213

Tato speciální edice vznikla setkáním dvou ikonických značek: Santa Teresa a Teeling. Rum Santa Teresa 1796, vyráběný trojitou metodou Solera, zrál 10 měsíců v dubových sudech, ve kterých předtím odpočívala whiskey Teeling. Toto zrání dodává rumu další rozměr a obohacuje jeho přirozenou komplexnost; výsledkem je bohatý a harmonický profil, v němž se snoubí dědictví venezuelského rumu s mistrovstvím výroby irské whiskey.

Rum Santa Teresa pochází z Venezuely a může se hrdě nazývat „Ron de Venezuela“. Lihovar Santa Teresa existuje již více než 200 let. Je to jeden z prvních výrobců rumu v Karibiku. Společnost využívá staleté znalosti k výrobě vynikajícího rumu Santa Teresa. Umístění lihovaru je velmi neobvyklé, protože je hned vedle rugbyového hřiště. Může se tedy stát, že si pracovník jde o přestávce zahrát ragby. Motto Santa Teresy je: „Hrajeme rugby, vyrábíme rum“. Scházejí se zde dva světy, které mají mnoho společných hodnot.

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno

Santa Teresa „ Solera 1796 & Teeling whiskey Cask finish #002 ” venezuelský rum 45% vol. 0.70 l

Popis

Převézt venezuelský rum až do Irska a nechat jej dozrát v sudech – to je sázka, kterou společně uzavřely značky Santa Teresa a Teeling Whiskey v rámci své limitované edice „Santa Teresa 1796 Irish Whiskey Cask Finish“. V odvětví, kde se partnerství mezi jednotlivými výrobci množí, sází tato spolupráce na odlišnost prostřednictvím kombinace geografie a řemeslné techniky. Venezuelský rum typu Solera – vyráběný tradiční metodou, která vybudovala pověst značky Santa Teresa, symbolu venezuelského rumu – prošel desetiměsíčním dozráváním v sudech, v nichž dříve zrála whiskey Teeling Small Batch. Tato dodatečná fáze zrání obohacuje aromatický profil rumu o vliv sudů, které dříve obsahovaly irskou whiskey; dochází zde k přenosu charakteru, na němž se podílí jak samotné dřevo, tak plynutí času. Tento postup, známý jako „cask finishing“ (dozrávání v sudech) – tedy opětovné zrání destilátu v sudu, který již dříve sloužil k uchovávání jiného alkoholického nápoje – se v posledních desetiletích výrazně rozšířil ve světě skotské whisky. Později pronikl i do dalších kategorií destilátů, které hledají nové aromatické identity. Aplikace tohoto postupu na rum typu Solera – metodu, která sama o sobě spočívá v mísení rumů různého stáří – dodává další vrstvu komplexnosti procesu, jenž je již sám o sobě založen na trpělivém vrstvení různých ročníků. Výsledek, který oba výrobci prezentují spíše jako setkání než jen jako čistě marketingovou spolupráci, spojuje know-how venezuelské metody Solera s odbornými znalostmi značky Teeling v oblasti výroby irské whiskey. Jde o propojení dvou tradic – jedné ostrovní a druhé spjaté s venkovským prostředím –, které vznikly tisíce kilometrů od sebe a nyní se setkávají v průběhu procesu zrání.

Hlavní parametry

Značka	Santa Teresa
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Přívlastek	Release & vydané v daném roce
Původ	Venezuela
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Whisky
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	45,00 %

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	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo karamel E150
Výrobce	Hacienda Santa Teresa Carretera Panamericana, El Consejo Municipio José Rafael Revenga, Estado Aragua Zona Postal 2118 Venezuela