

Trois Rivières „ Cannes Brulées ” Martinique rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



*Trois
Rivières*
RHUM DE MARTINIQUE

EAN

3267130045487

Kód produktu

RU006225

Název tohoto rumu Trois Rivières Cannes Brulées byl inspirován tradiční metodou vypalování polí cukrové třtiny, které slouží zejména pro odstranění ostrých listů a vyhnání hadů z pole, kdy se ještě doutnajících cukrová třtina lisuje, fermentuje a následně destiluje v tradiční Creole koloně. Po destilaci je rum naředěný na 43% pramenitou vodou infuzovanou popelem ze spálené třtiny, následně se zahřívá a filtruje, čímž dává rumu rustikální a jemně nakouřený charakter. Používá se pouze jeden druh třtiny Canne de Rozeau (Růžová) z polí na Martiniku.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Trois Rivières „Cannes Brûlées” Martinique rum

43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Plantáž Trois Rivières je nedílnou součástí historického dědictví Martiniku. V roce 1660 si Nicolas Fouquet, superintendent krále Ludvíka XIV., udělil 2000 hektarů pozemků na jihu ostrova. V roce 1785 Etienne Isaïe Marraud Des Grottes, bohatý statkář ze severu ostrova, získal půdu patřící Trois Rivières a přidal k existující výrobě cukru výrobu rumu. V průběhu 18. a 19. století se plantáž specializovala na výrobu cukru, na počátku 20. století začala vyrábět zemědělský rum (agricol), který se nakonec od roku 1940 stal její výhradní produkcí. Lihovar Trois Rivières koupila společnost B.B.S. v roce 1994. O dva roky později získala Trois Rivières označení AOC (chráněné označení původu z Martiniku). K dnešnímu dni je to jediný rum na světě, který má chráněné označení původu (AOC). Jeho emblematický název pochází ze tří řek, které lemují hektary polí cukrové třtiny: Omán, Bois d'Inde a Saint Pierre. Výrobní proces začíná sklizenou cukrovou třtinou v únoru, kdy jsou hladiny cukru nejvyšší. Je nakrájena a rozdrčena za méně než 24 hodin, poté se přemísť do otevřených fermentačních nádrží na 24 až 30 hodin. S kvasinkami se třtinová šťáva přemění na třtinové víno, toto je pak destilováno v kreolském kolonovém destilačním přístroji. Romy zrají v dubových sudech (které nikdy nepřekročí 650 litrů) minimálně 3 roky. Pro tento výraz „Cannes Brûlées” se Trois Rivières inspiroval starou a tradiční metodou pálení pole. Tuto metodu používali řezači k odstranění listů a hadů před řezáním palic. Po uhašení požáru byla ještě kouřící třtina převezena k rozdrčení. Šťáva se poté fermentuje a destiluje v kreolské koloně, poté se zředí na 43% v pramenité vodě naplněné spáleným třtinovým práškem, který se poté vaří a filtruje. Tento proces byl aktualizován, aby se získal jedinečný rum s rustikálním a kouřovým profilem. Jedná se o jednoodrůdový rum, vyrobený z Canne de Rozeau, pocházející pouze z pozemku Figuier v Rivières Salée na Martiniku. Aroma: cukrová třtina, dřevitost, citrusyChuť: Zemitá, kouřová se spoustou citrusů

Hlavní parametry

Značka	Trois rivières
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	Trois Rivières Former Distillery and Plantations

Alergeny
upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.