

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 doutnající 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:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Trois Rivières „ Cannes Brulées ” 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 Isaac 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 přemístí 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 Brulées“ 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 jednodrůdový rum, vyrobený z Canne de Rozeau, pocházející pouze z pozemku Figuier v Rivières Salées na Martiniku. Aroma: cukrová třtina, dřevitost, citrusyChuť: Zemitá, kouřová se spoustou citrusů

Hlavní parametry

Značka	Trois rivieres
Druh	poctivý 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, Sainte Luce, 97228 Martinique, Francie

Alergeny upozornění

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