Zacapa Centenario „ 23 Solera Gran reserva ” guatemalský rum 40% vol. 0.35 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	7401005013416
Kód produktu	RU001710

Produkt je bez přehánění malé umělecké dílo, výsledek mnoha let zkušeností a unikátních klimatických podmínek. Je destilován z fermentovaného čistého panenského sirupu z cukrové třtiny a zraje ve vysokohorských oblastech Quetzaltenango v Guatemale v nadmořské výšce 2300 metrů. Láhev nabídne jedinečnou směs rumů se stářím od šesti do dvaceti tří let. Po přivonění vás nejprve upoutá kombinace karamelu, vanilky, kakaa a máslových sušenek, spolu s tóny, které rumy získaly v sudech během zrání. Jistě oceníte chuť čerstvého ovoce, dřeva a aromatického koření. Je jemná a intenzivní. Za vším stojí unikátní výrobní proces - systém Solera.

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

Zacapa Centenario „ 23 Solera Gran reserva ” guatemalský rum 40% vol. 0.35 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Rumy Ron Zacapa Centario - jejich historie sahá až do roku 1976, kdy byla destilerie založena ve městě Zacapa, nacházející se na východě Guatemaly 229 m.n.m.Výroba rumů začíná na plantážích cukrové třtiny. Plantáže rumů Zacapa Centario se nacházejí na jihozápadě Guatemaly v nadmořské výšce 350 m. Destilerie se chlubí, že jejich plantáže jsou pro produkci curkové třtiny na nejlepším místě na světě, díky kombinaci mikroklima, půdy a teploty. Na rozdíl od ostatních výrobců rumů, kteří pro destilaci používají melasu, což je zbytkový produkt při výrobě cukru, destilerie Zacapa používá tzv. panenský sirup (Virgin sugar cane honey), tedy primární výrobek při zpracování cukrové třtiny. Výroba špičkových rumů Zacapa Centenario - když přijde čas na kvašení, destilerie používá vlastní kmen kvasinek získaných z ananasu: Saccharomyces cerevisiae. Tyto kvasinky produkují specifické aroma typické pro rumy Zacapa Centario. Kvašení probíhá pomalu, jelikož kvasinky potřebují čas pro práci ke kýženému výsledku. V místě ""The House Above the Clouds"" (v překladu dům nad mraky), ve výšce 2.333 n.m dochází ke zrání destilátů. Zde pomalým zráním získavají rumy Zacapa Centario svoje jedinečné vlastnosti. V horách nižší průměrná teplota 16,66 °C zpomaluje zrání a řidší vzduch a nižší atmosférický tlak napomáhá zintenzivnit chuť z dubových sudů. Jakmile jsou sudy na místě v ""The House Above the Clouds"", začíná složitý jemně vyvážený proces zrání. Destilerie používá jedinečný způsob zvaný ""Sistema Solera"", převzatý ze zrání Sherry. Blendování rumů - u destilerie Zacapa je sistema solera používána pro míchání (neboli blendování) rumů různého stáří v sudech, kde dříve zrály robustní americké whiskey, jemné sherry a delikátní vína Pedro Ximenez. Každá kapka rumu zde prochází každým tipem sudu, takže se každý z nich podělí o své aroma a chuť z čehož vzniká rum výjimečné kvality. Na celý tento proces dohlíží Master Blender, jedna ze 3 žen, které v potravinářském průmyslu dosáhly této pozice, Lorena Vásquezová.

Hlavní parametry

Značka	Zacapa
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Původ	Guatemala
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	holá lahev, poloviční lahev
Objem	350 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	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo