

Zacapa Centenario „ Reserva limitada #2019 ”

Guatemala rum 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



Zacapa
Centenario

EAN

7401005012181

Kód produktu

RU001721

Legendární limitovaná edice Zacapa Reserva Limitada, tentokrát ročník 2019. V šedo-zlatém tubusu se skrývá tradičním opletením zdobená láhev a v ní temně mahagonový melasový rum, ve kterém se snoubí to nejlepší ze zásob guatemalské palírny. Směs 6-24letých rumů zrajících v pěti typech sudů voní po oříšcích a karamelizovaném ovoci s dřevitým základem. Na patře hraje na noty vanilky, dubového dřeva, citrusů, ovoce a květin s dlouhým závěrem s tóny bylinek.

Ať už lovíte další kousek do své rumové sbírky, nebo tuhle luxusní sérii teprve objevujete, nákupu rozhodně nebudete litovat. Zacapa není jen investiční rum, Zacapa je skutečný chuťový zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Zacapa Centenario „ Reserva limitada #2019 ”

Guatemala rum 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

"Na luxusní limitovanou edici guatemalského rumu Zacapa se rumoví fanoušci těší jako na Vánoce. Už od prvních zpráv o novém ročníku se tradičně rozpoutají vášnivé debaty. Ročník 2019 je tady. Nádherný tubus, tradiční opletená láhev, voňavý, bohatý, nekonečně jemný rum. Rumy o stáří 6 až 24 let si odpočinuly v kombinaci pěti typů sudů – nejprve v bourbonových vypálených i nevypálených, po sherry a Pedro Ximénez a pak na závěr v sudech po výběrových muškátových vínech. Výsledek je příjemně nasládlý, s vůní oříšků, dřeva a karamelizovaného ovoce a chutí plnou vanilky, dřevitých tónů, citrusů, ovoce a květin. V příjemně dlouhém závěru je dekadentně bylinný. Jednoduše skvělá Zacapa. Stejně jako u minulých ročníků, i Ron Zacapa Reserva Limitada 2019 je díky omezenému počtu stočených lahví žádaným investičním kouskem a parádním přírůstkem do rumových sbírek. Ulovte si svoji láhev. Nebo raději dvě. Kdyby vás opustila silná vůle, jak se to s dobrotami Zacapa velmi často stává. Rumy Ron Zacapa Centenario - 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 Centenario se nacházejí na jihozápadě Guatemaly v nadmořské výšce 350 m. Destilerie se chlubí, že jejich plantáže jsou pro produkci cukrové 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 Centenario. 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 získávají rumy Zacapa Centenario 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	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Guatemala
Ročník	2019
Přívlastek	Release & vydané v daném roce
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Objem	700 ml
Alkohol ABV	45,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenysou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.