Zacapa Centenario „ XO gran reserva especial ” guatemalský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7401005008610
Kód produktu	RU001756

XO Gran Reserva Especial je starý až 25 let a je vyroben z medu Virgin Cane a zraje procesem Solera. Speciálně vybrané sudy jsou uloženy v Quetzaltenango, které je 2300 m.n.m., až 25 let. Neustálé chladné klima a ovládání hladiny hluku, vlhkosti vzduchu, světelných podmínek a teploty umožňují jemné zrání tohoto speciálního rumu. Různé sudy, ve kterých byla dříve skladována whisky, sherry a víno, dávají tomuto rumu velmi zvláštní nádech. Lorena Vasquez, hlavní mixér Ron Zacapa a Ron Botran, vybírá sudy speciálně tak, aby rumu dodaly jeho jemné chutě a vůně. Přesvědčivý je nejen obsah, ale i design lahve. Láhev je vyrobena z jemného křišťálového skla.

Barva: Tmavě mahagonová s měděnými odlesky.
Vůně: Opulentní aroma sušeného ovoce, hořké čokolády, vanilky a karamelu, doprovázené jemnými dubovými tóny a nádechem pomeranče a koření.
Chuť: Hladká, sametová a intenzivní s harmonickou kombinací kandovaného ovoce, medu, pražených mandlí, kakaa a jemného koření, jako je skořice a muškátový oříšek. Sudy po koňaku dodávají rumu elegantní hloubku a jemné třísloviny.
Dochuť: Dlouhá, teplá a elegantní se sladkými a kořeněnými nuancemi, hořkou čokoládou a jemným dřevitým tónem.

Ron Zacapa Centenario XO je potěšením pro znalce, kteří chtějí zažít vynikající rum v jeho nejčistší podobě. Svou plnou vůni nejlépe rozvine čistý, mírně vychlazený nebo s ledem. Je také vynikající volbou jako luxusní doplněk k hořké čokoládě, vyzrálému sýru nebo k jemnému doutníku. Opravdu královský rum, který posouvá vysoké umění zrání a technik míchání na novou úroveň.

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

Zacapa Centenario „ XO gran reserva especial ” guatemalský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Ron Zacapa Centenario XO Solera Gran Reserva Especial je mistrovským dílem oceňované palírny Ron Zacapa v Guatemale. Tento výjimečný rum se destiluje z nejjemnějšího medu z cukrové třtiny a zraje v guatemalské vysočině v nadmořské výšce přes 2 300 metrů – prostředí, které poskytuje optimální klimatické podmínky během procesu zrání. Propracovaná metoda Solera, při které se různé ročníky mísí v nepřetržitém procesu zrání, dělá z tohoto rumu jeden z nejrafinovanějších a nejkomplexnějších lahvování na světě. Zacapa XO zraje v unikátní kombinaci sudů po bourbonu, sherry, Pedro Ximénez a francouzském koňaku, přičemž finální úprava probíhá v sudech po francouzském koňaku. Výsledkem je luxusní, vícevrstvý rum s dokonalou rovnováhou sladkosti, koření a ovocnosti. Elegantní dárková krabička podtrhuje jeho exkluzivitu a dělá z něj perfektní dárek pro sběratele a milovníky vysoce kvalitních rumů. 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
Přívlastek	X.O.
Původ	Guatemala
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac, ex-Sherry
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	700 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