Zacapa „ edicion Negra ” Guatemala rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7401005008634
Kód produktu	RU001767

Představuje jiný typ rumu Zacapa, který se chuťovým profilem odlišuje od Zacapy 23. Má temně mahagonovou barvu s intenzivními jantarovými odlesky. V aroma se projevuje karamelizované ovoce, švestky a rozinky, které jsou dokonale vyvážené jemnými kouřovými tóny. Na patře se v explozi chutí snoubí kouřové tóny s čokoládou a sušenými ovocem, které přechází v jemné a mimořádně dlouhé zakončení.
Zacapa Edición Negra je rum inspirovaný přírodními elementy Guatemaly a tmavým ohněm guatemalských sopek. V chladném klimatu guatemalských hor pomalu zraje blend nejdříve systémem solera v sudech po bourbonu, sherry, a vínech Pedro Ximénez. Na konci procesu zraje rum ve znovu vypálených dubových sudech po bourbonu, což v rumu zvýrazňuje dřevité, kořeněné a kouřové tóny.
Ron Zacapa Etiqueta Negra 23 aňos má obsah alkoholu 43% a od Ron Zacapa Centenario 23 aňos se liší v blendingu. Počet sudů po Sherry je vyšší a proto je tento rum o poznání jemnější. Potěší vás i nová láhev v krásném obalu

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

Zacapa „ edicion Negra ” Guatemala rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

"Zacapa Edición Negra je limitovaná verze Zacapy, která se od všech naprosto liší. Tato Zacapa byla inspirována guatemalskými sopkami. Má vyšší obsah alkoholu (43%) a sušší chuťový profil. Ideální je na samotné popíjení. Ron Zacapa Centenario je superprémiový rum vyráběný v Guatemale z panenského medu a cukrové třtiny. Jeho výroba začala v roce 1977 a za jejím úspěchem stojí žena, master blenderka Lorena Vásquez. Rum dozrává ve výšce 2 333 m n. m. s využitím metody solera, která zpomaluje zrání. Pro fermentaci se používá speciální kmen kvasinek z ananasu. Jako zajímavost na každé lahvi najdete pletený proužek „petate“, který odkazuje na slavnou mayskou kulturu. 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	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Guatemala
Zrání	v dubových sudech
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %

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