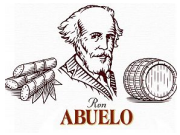
Abuelo rum 12y Aňejo Gran Reserva s dárkem Two Oaks 20cl 0.7l

» Rum & rumový likér







EAN	7451101210134
Kód produktu	RU010403

Tato exkluzivní dárková kazeta z panamské rodinné destilerie Varela Hermanos přináší jedinečnou možnost porovnat základní pilíř jejich produkce s jeho rafinovanou kouřovou variantou. Srdcem balení je klasická lahev vlajkového dvanáctiletého rumu Ron Abuelo Añejo 12 Años o objemu 0,7 litru s obsahem 40 % alkoholu, který zraje v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Jako luxusní bonus je k němu přibalena menší lahev o objemu 20 cl s verzí Two Oaks. Tento experimentální rum strávil svých posledních devět měsíců ve speciálně zkonstruovaných, hluboce karbonizovaných sudech z amerického bílého dubu, které byly nejprve hodinu opékány a následně silně vypáleny, čímž získaly porézní vrstvu dřevěného uhlí, což do profilu vneslo nevídanou hloubku. Set v elegantní krabičce tak nabízí fascinující sondu do světa mistrovského stařeení a vlivu intenzivního vypalování sudů na výsledný charakter třtinového destilátu.

Ron Abuelo 12y (0,7l)

Vůně: Intenzivní a sladká. Tmavý karamel, pečená jablka, rozinky, vanilka a pražené ořechy s dotekem tabákového dýmu.

Chuť: Plná a sametová. Lesní med, hořká čokoláda, karamelový fudge, vyzrálé dubové dřevo a jemný závan zralých banánů.

Závěr: Dlouhý a elegantní. Čokoládová sladkost přechází do suchých tónů vyzrálého dubu, skořice a jemného tabákového koření.

Ron Abuelo Two Oaks (20cl)

Vůně: Hutná a dřevitá. Opálený sud, dřevěné uhlí, vanilka, javorový sirup, tmavá čokoláda, třešně a pražené mandle.

Chuť: Intenzivní a sladko-kouřová. Hnědý cukr, opečené marshmallow, suchá kořenitost, kávová zrna, kola a výrazný dřevitý kouř.
Závěr: Středně dlouhý a hřejivý. Sladkost sirupu rychle střídá silný vliv ožehnutého dubu, popela a nahořklé kávové sedliny.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Abuelo rum 12y Aňejo Gran Reserva s dárkem Two Oaks 20cl 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Značka Ron Abuelo a palírna Hacienda San Isidro představují jeden z nejvýznamnějších klenotů panamské produkce rumu, jehož historie sahá až do roku 1908. Tehdy mladý španělský imigrant Don José Varela Blanco založil v panamském městě Pesé vůbec první cukrovar v zemi. Pesé se nachází v úrodném údolí, které má ideální mikroklima pro pěstování cukrové třtiny, s mírnými dešti a stabilními teplotami po celý rok. V roce 1936 pak Don José na naléhání svých synů rozšířil podnikání o destilaci alkoholu ze šťávy z cukrové třtiny, čímž položil základy pro vznik dnešní vyhlášené palírny Hermanos Varela, která rumy Abuelo vyrábí. Jedním z nejzajímavějších aspektů palírny je skutečnost, že si jako jedna z mála na světě zachovává stoprocentní kontrolu nad celým procesem výroby, od zasetí stébla třtiny až po lahvování. Společnost Varela Hermanos vlastní zhruba 1 200 hektarů půdy, na které pěstuje výhradně vlastní cukrovou třtinu. Během období sklizně, kterému se v Panamě říká zafra, se třtina sklízí a okamžitě lisuje, aby se získala čerstvá šťáva a vysoce kvalitní melasa. Palírna k fermentaci používá svůj vlastní, po generace kultivovaný kmen kvasinek, což dodává rumu Abuelo jeho specifický a nezaměnitelný chuťový profil. Samotné zrání rumů Abuelo probíhá v rozsáhlých skladech palírny v oblastech s vysokou vlhkostí a tropickými teplotami, což proces staření výrazně urychluje v porovnání s evropským klimatem. Rumy zrají primárně v pečlivě vybraných sudech z amerického bílého dubu po bourbonu, které nápoji dodávají tóny vanilky, karamelu a jemného koření. Palírna je však známá také svými experimenty a inovativním přístupem k takzvanému finálnímu staření. V rámci speciálních edic nechává své rumy dozrávat v sudech po prestižních evropských vínech a destilátech, jako je koňak, portské víno tawny nebo španělské sherry oloroso, což výslednému rumu propůjčuje mimořádnou komplexnost. Název rumu, kde slovo „Abuelo“ v překladu ze španělštiny znamená dědeček, odkazuje na tradici, rodinné dědictví a úctu ke starším generacím, které předávaly své zkušenosti dál. Postava staršího muže na etiketě symbolizuje moudrost, čas a trpělivost, což jsou klíčové hodnoty potřebné pro proces zrání prémiového rumu. Dnes firmu vede již třetí a čtvrtá generace rodiny Varela, přičemž palírna se neustále modernizuje a zavádí ekologické postupy, jako je recyklace odpadních vod a využívání zbytků vylisované třtiny, takzvané bagasy, jako biomasy pro pohon vlastních energetických systémů.

Hlavní parametry

Značka	Abuelo
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	Gran Reserva
Původ	Panama
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba
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, třtinový destilát, barvivo: karamel