Abuelo rum 15y Añejo XV Napoleon Cognac Cask 0.7l

» Rum & rumový likér











EAN	7451101210523
Kód produktu	RU010445

Tento exkluzivní panamský stařený rum z palírny Varela Hermanos je součástí limitované edice XV Finish Collection, která představuje vrcholné dílo tamních rumových mistrů. Série vzdává hold místům, jež inspirovala její vznik, přičemž edice s přídomkem Napoleon odkazuje na Francii a její slavnou tradici výroby koňaku. Základ tvoří pečlivě vybraná směs rumů z melasy o průměrném stáří 15 let, která nejprve zraje v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu, a následně dozrává v sudech z francouzského dubu, ve kterých dříve odpočíval prémiový koňak. Výsledný destilát s mahagonovou barvou nabízí sofistikované propojení latinskoamerické rumové tradice s kontinentální elegancí, přičemž se stáčí v dárkovém balení při klasické síle 40 % alkoholu.

Vůně: Jemná, komplexní a ovocně sladká. Výrazné aroma sušeného ovoce, zejména švestek a rozinek, doprovázejí rafinované tóny opáleného dubového dřeva, kakaa, vanilky, karamelu a nezaměnitelný koňakový dotek.

Chuť: Robustní, zakulacená a dezertně plná s lehkou sofistikovanou suchostí. Na patře se rozlévá bohatá záplava sladkého karamelu, rozinek, mléčné čokolády a pečeného ovoce, kterou skvěle vyvažují vyzrálé dřevité noty, nádech kávy a jemné koření.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a perfektně vyvážený. Sladké tóny tmavé čokolády a sušených rozinek pozvolna ustupují jemně kořenitému, jemnému a hlubokému dozvuku s přetrvávajícím vlivem dubového dřeva z koňakových sudů.

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

Abuelo rum 15y Añejo XV Napoleon Cognac Cask 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 stáření 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 stáření. 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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Panama
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac
Produkce	limitovaná edice
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.