Matusalem rum 23y Gran Reserva & Lefebre 0.7l

» Rum & rumový likér









EAN	766094360054
Kód produktu	RU035735

Tato mimořádná a vysoce ceněná sběratelská edice představuje první počin z exkluzivní řady Matusalem Tributes Collection, která byla uvedena na trh v roce 2024 jako pocta Claudiu Álvarezovi Lefebremu, pradědečkovi páté generace majitelů a klíčové osobnosti zlatého věku značky na Kubě. Jedná se o přísně limitovanou šarži čítající pouhých 2 000 ručně číslovaných lahví na celém světě, přičemž každé balení doprovází certifikát pravosti. Výjimečnost tohoto třiadvacetiletého rumu z Dominikánské republiky spočívá v jeho specifickém zrání metodou Solera ve vzácných sudech z francouzského dubu z privátní rodinné sbírky, v nichž předtím odpočívala prémiová červená vína z oblasti Bordeaux. Celkový design lahve s texturou ve stylu art deco a koženým páskem na hrdle je barevně laděn do královské modři, která odkazuje na historický francouzský původ použitých sudů. Na rozdíl od standardních edic je tento rum lahvován ve vyšší a plnější síle 43 % alkoholu o objemu 0,7 litru, což mu dodává výraznější charakter a hluboké, středomořské nuance.

Vůně: Komplexní, nesmírně elegantní a hluboká. Bohaté tóny krémového karamelu, vanilky a praženého dubu se harmonicky prolínají s vůní hořké čokolády, pražené kávy, sladké papriky a medu, které doplňuje svěží, rozkvetlý dotek středomořského lesa a jemný závan červeného bobulového ovoce.

Chuť: Sametově hebká, plná a rafinovaně vrstevnatá s jemnou strukturou. Sladkost melasy, vanilkového krému a čokolády je dokonale vyvážena tóny kořenitého dřeva, zralých malin a černého rybízu, které v pozadí doprovází mírně hřejivá štiplavost zázvoru, růžového pepře a ušlechtilých vinných tříslovin.

Závěr: Velmi dlouhý, vyvážený a aristokraticky čistý. Počáteční ovocná svěžest a čokoládová plnost pozvolna ustupují hřejivému kořenitému dozvuku, ve kterém hlavní roli přebírá suchost vzácného opáleného francouzského dřeva s jemným náznakem pepře a karamelu.

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

Matusalem rum 23y Gran Reserva & Lefebre 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Značka Matusalem má hluboké kořeny v kubánské historii, i když její současný domov leží v Dominikánské republice. V roce 1872 ji v santiagské oblasti na Kubě založili španělští bratři Benjamínovi a Eduardo Campové společně s partnerem Evaristem Álvarezem. Jejich hlavním cílem bylo pozvednout tehdejší drsný rum na úroveň prémiových lihovin, jako byla tehdejší špičková brandy nebo koňak. Název značky záměrně odkazuje na biblickou postavu Metuzaléma, který se podle legend dožil téměř tisíce let. Tímto pojmenováním chtěli zakladatelé zdůraznit extrémně dlouhé stáření, které bylo pro dosažení unikátního chuťového profilu klíčové. Největším tajemstvím úspěchu a specifikem palírny se stalo zavedení takzvaného solera systému, který se tradičně používal při výrobě španělského sherry. Matusalem byl jednou z vůbec prvních značek, která tento princip dynamického míchání různě starých rumů aplikovala v karibském prostředí. V praxi to znamená, že sudy jsou uspořádány v několika vrstvách nad sebou, přičemž nejmladší destiláty putují do nejvyšších řad a postupně se přelévají dolů, kde se mísí se staršími ročníky. Výsledný blend si díky tomu udržuje naprosto konzistentní charakter, hloubku a komplexnost, kterou by běžné jednorázové zrání nedokázalo zajistit. Zlatá éra kubánské produkce však byla brutálně přerušena v roce 1959 s příchodem kubánské revoluce. Rodina Álvarezů byla nucena zemi opustit a palírna byla znárodněna. Rodinné dědictví a přísně střežený recept na výrobu se však podařilo zachránit v exilu. Po letech soudních sporů a útlumu značky se v devadesátých letech 20. století chopil kormidla pravnuk zakladatele Claudio Álvarez Salazar. Ten se rozhodl slavné jméno obnovit a produkci přesunul do Dominikánské republiky. Tato oblast nabízí velmi podobné mikroklima, ideální půdu pro cukrovou třtinu a optimální vlhkost vzduchu, což umožnilo věrně napodobit původní kubánský profil rumu. Dnešní moderní proces výroby sází na specifický přístup ke dřevu a finálnímu míchání, kterému v palírně přezdívají mistrovství blenderů. Pro zrání se využívají výhradně sudy z amerického bílého dubu, které jsou předem pečlivě vybírány a lehce vypalovány, aby rumu dodaly typické tóny vanilky, karamelu a jemného koření. Zajímavostí je, že výsledný rum je známý pro svou neobvyklou jemnost a suchost, což ho odlišuje od mnoha jiných karibských rumů, které bývají často uměle doslazovány. Matusalem si tak zakládá na čistotě a historické autenticitě, která z něj i po více než století exilu dělá jednoho z nejuznávanějších zástupců takzvaného kubánského stylu výroby rumu.

Hlavní parametry

Značka	Matusalem
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	Release & vydané v daném roce, Small batch
Původ	Dominikana
Ročník	2024
Zrání	23 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Wine, systémem Solera
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
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

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.
Výrobce	Matusalem - 1872 Holdings International, LLC, 1205 Sw 37th Ave Fl 3, Miami, FL, 33135, USA