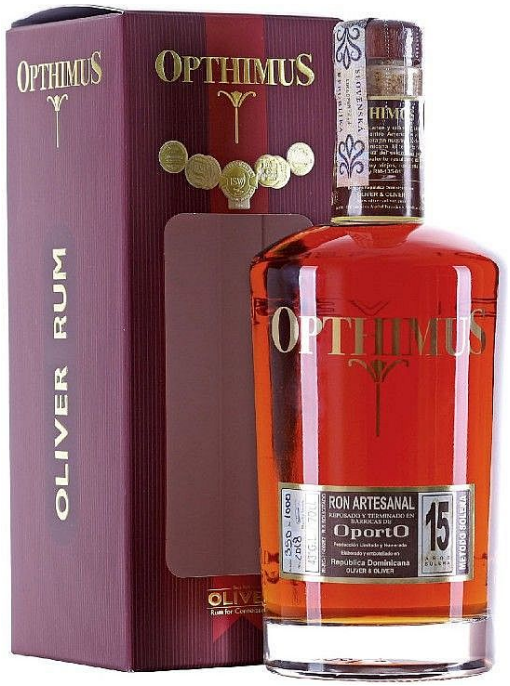
Opthimus rum 15y Royal oPorto Cask 2019 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN	7466871101063
Kód produktu	RU012501

Tato vyhledávaná limitovaná edice z roku 2019 představuje mistrovské dílo dominikánské palírny Oliver & Oliver, které v sobě kombinuje karibský temperament s elegancí evropského vinařství. Základem je ultraprémiový rum, který zraje po dobu minimálně 15 let tradiční metodou solera v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Výjimečným ho však činí závěrečný finiš, kdy byl na několik měsíců uložen do vzácných sudů, v nichž předtím dlouhá léta odpočívalo velmi staré portugalské portské víno Royal oPorto. Tento specifický proces obohatil destilát o podmanivou temně zlatou barvu s červenavými jantarovými odlesky a vtiskl mu jedinečný ovocný charakter s rafinovanou, zakulacenou sladkostí. Lahvován byl v síle 43 % alkoholu, což mu dodává ideální robustnost, plnost a sílu, díky kterým perfektně vynikne vliv vinného sudu. Tento ročník bývá znalci často označován za jeden z nejlepších v celé řadě a láhev o objemu 0,7 litru se dodává v elegantní dárkové krabičce.

Vůně: Výrazná, noblesní a bohatě ovocná. Dominují jí znatelné tóny portského vína, tmavých zralých bobulí a červených hroznů, které se harmonicky prolínají s typickou sladkostí cukrové třtiny, krémové vanilky, skořice a lehkým závanem ořechů s dubovým dřevem.

Chuť: Sametově jemná, hřejivá a komplexní. Přirozenou, sladce medovou texturu s tóny mléčné čokolády, kakaa a čerstvě upražené kávy doprovází plná chuť sušeného ovoce a jemná ovocná nasládlost po portském víně, která dokonale maskuje sílu alkoholu.

Závěr: Velmi dlouhý, lahodný a jemně zakulacený. Intenzivní počáteční sladkost rozinek a čokoládových pralinek plynule přechází do suchého, elegantního závěru s hlubokou nuancí medu, vanilky a ušlechtilého dřeva.

Dostupnost na hlavním skladě:	4 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Opthimus rum 15y Royal oPorto Cask 2019 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Značka ultraprémiových rumů Opthimus představuje naprostý vrchol portfolia renomované rodinné společnosti Oliver & Oliver. Její příběh se začal psát v polovině devatenáctého století na Kubě, kde zakladatel rodu Juanillo Oliver pěstoval cukrovou třtinu a tabák a následně začal s výrobou vysoce ceněných řemeslných rumů. Kubánská válka za nezávislost a pozdější politický režim Fidela Castra však rodinu donutily ostrov opustit. Nové útočiště i ideální podmínky pro pokračování v tradici našli v městské oblasti Santo Domingo v Dominikánské republice, kde společnost sídlí dodnes. Palírna Oliver & Oliver funguje na unikátním principu takzvaného nezávislého lahvování a míchání. Místo toho, aby veškerý alkohol pálili sami, si mistři blendování pečlivě vybírají ty nejjemnější třtinové destiláty z různých koutů Karibiku a Střední Ameriky, například z Panamy, Guatemaly či Nikaraguy. Na rozdíl od mnoha jiných značek, které sázejí na levnější melasu, se pro rumy Opthimus vyhledává základ z čerstvé šťávy cukrové třtiny. To dává výslednému destilátu plnější a autentičtější charakter, který se následně formuje dlouhým odpočinkem v sudech. Tím nejdůležitějším tajemstvím jedinečného charakteru rumů Opthimus je adaptace tradiční španělské metody solera a inovativní přístup ke zrání. Destiláty nejdříve dlouhá léta zrají v sudech po bourbonu a španělském víně Tempranillo. Vybrané prémiové a limitované edice se následně nechávají ještě několik měsíců dozrávat ve speciálních sudech po portském víně, sherry nebo skotské single malt malt whisky. Každá edice tím získává naprosto osobitý chuťový profil, ve kterém se mísí tóny dřeva, vanilky, čokolády i sušeného ovoce. Výjimečnost značky podtrhuje také fakt, že se rumy plní do lahví výhradně ručně v malých, limitovaných sériích. Každá láhev prochází podrobnou kontrolou a nese ručně psaný štítek s číslem konkrétní šarže a rokem lahvování. Rumy Opthimus jsou tak považovány za takzvanou akademickou řadu, která pravidelně sbírá ocenění na světových soutěžích a je vyhledávána náročnými sběrateli a znalci, kteří ocení komplexní a rafinovaný degustační zážitek.

Hlavní parametry

Značka	Opthimus
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	2019
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Porto, systémem Solera
Produkce	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

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
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika