

# Zacapa rum #2019 Reserva Limitada 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN

7401005012181

Kód produktu

RU001721

Legendární limitovaná edice Zacapa Reserva Limitada, tentokrát ročník 2019. V šedo-zlatém tubusu se skrývá tradičním opletením zdobená láhev a v ní temně mahagonový melasový rum, ve kterém se snoubí to nejlepší ze zásob guatemalské palírny. Směs 6-24letých rumů zrajících v pěti typech sudů voní po oříscích a karamelizovaném ovoci s dřevitým základem. Na patře hraje na noty vanilky, dubového dřeva, citrusů, ovoce a květín s dlouhým závěrem s tóny bylinek.

Ať už lovíte další kousek do své rumové sbírky, nebo tuhle luxusní sérii teprve objevujete, nákupu rozhodně nebudete litovat. Zacapa není jen investiční rum, Zacapa je skutečný chuťový zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Zacapa rum #2019 Reserva Limitada 0.7l

» Rum & rumový likér

## Popis

"Na luxusní limitovanou edici guatemalského rumu Zacapa se rumoví fanoušci těší jako na Vánoce. Už od prvních zpráv o novém ročníku se tradičně rozpoutají vášnivé debaty. Ročník 2019 je tady. Nádherný tubus, tradiční opletená láhev, voňavý, bohatý, nekonečně jemný rum. Romy o stáří 6 až 24 let si odpočinuly v kombinaci pěti typů sudů – nejprve v bourbonových vypálených i nevypálených, po sherry a Pedro Ximénez a pak na závěr v sudech po výběrových muškátových vínech. Výsledek je příjemně nasládlý, s vůní oříšků, dřeva a karamelizovaného ovoce a chutí plnou vanilky, dřevitých tónů, citrusů, ovoce a květin. V příjemně dlouhém závěru je dekadentně bylinný. Jednoduše skvělá Zacapa. Stejně jako u minulých ročníků, i Ron Zacapa Reserva Limitada 2019 je díky omezenému počtu stočených lahví žadáným investičním kouskem a parádním přírůstkem do rumových sbírek. Ulovte si svoji láhev. Nebo raději dvě. Kdyby vás opustila silná vůle, jak se to s dobrotami Zacapa velmi často stává. Romy 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 cukrové 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 získávají 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                                                              |
| Ročník      | 2019                                                                   |
| Přívlastek  | Release & vydané v daném roce                                          |
| Výroba      | zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu |
| Objem       | 700 ml                                                                 |
| Alkohol ABV | 45,00 %                                                                |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | rum                                                                                                                                                     |
| Složení             | voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)                                                                                               |
| Výrobce             | Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo                                                                                                       |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |