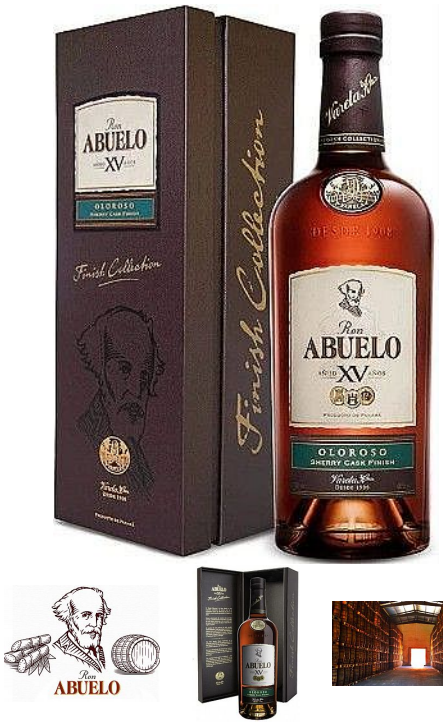
# Abuelo rum 15y Añejo XV Oloroso Sherry Cask 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové











| | |
|---|---|
| EAN | 7451101210486 |
| Kód produktu | RU010447 |

Tento exkluzivní panamský stařený rum z rodinné palírny Varela Hermanos je součástí limitované série XV Finish Collection, která představuje vrcholné umění tamních master blenderů. Edice s přídomkem Oloroso Sherry vzdává hold Španělsku a tamní slavné tradici výroby fortifikovaného vína. Základ tvoří komplexní směs pečlivě vybraných rumů z melasy o stáří 15 až 43 let, které nejprve dlouhé roky zrají v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Následně rum dozrává téměř rok ve velkých 500litrových sudech po tradičním plném a voňavém sherry Jerez Oloroso, což destilátu dodává specifickou hloubku a komplexnost. Jedná se o nejsušší variantu z celé kolekce, která vyniká jantarovou barvou s hnědými odlesky a stáčí se v luxusní dárkové kazetě při obsahu 40 % alkoholu.

Vůně: Komplexní, kouřová a intenzivně ovocná. Výrazné tóny opáleného dubového dřeva a stromové kůry doplňuje typické aroma sušeného a kandovaného ovoce s lehkým dotykem citrusových plodů.

Chuť: Bohatá, plná a rafinovaně suchá s nezaměnitelným vlivem sherry. Na patře se rozvíjí hřejivá stopa sušeného ovoce, pražených mandlí a kandovaných citrusů, kterou doprovází jemná mineralita a lehký slaný nádech pramenící z dubových sudů po vínu.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a strukturovaný. Počáteční dřevitost a sušené plody pozvolna přecházejí do hlubokého dozvuku s jemnými tóny pravé vanilky a elegantní stopou pražených ořechů.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme pro Vás připraveno |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Abuelo rum 15y Añejo XV Oloroso Sherry Cask 40%0.7l



## 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-Sherry |
| Produkce | limitovaná edice |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |
| 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. |