

Aldea rum 2006 Maestro la Palma 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové



Popis

Aldea Maestro - jedná se o ročníkový rum, který byl poprvé lahvován v roce 2011 z ročníku 2001, čtvrtou generací mistrů rumu rodiny Quevedo, s podporou stoleté zkušenosti z pěstování cukrové třtiny a výroby rumu. U tohoto rumu se mistr rozhodl v procesu zrání použít pouze sudy z amerického dubu. Sudy po zralém víně smíchané s tímto exkluzivním rumem společně vytvořili něco báječného, každý tento rum zrál nejméně 10 let. Jeho základní vlastnosti jsou vanilkové tóny, kakao, kokos a káva. Velmi chutný a ovocný rum. Limitovaná edice méně než 20 000 lahví na každý ročník.

EAN

8420128000096

Kód produktu

RU030625

Rodina Quevedo vyrábí rum již od roku 1936. Tato 100letá tradice se předává z generace na generaci. Ron Aldea Maestro je vyroben z nejkvalitnější cukrové třtiny, která pochází z Kanárských ostrovů. Místo melasy se ke kvašení používá čerstvě vylisovaná šťáva z cukrové třtiny. Destilován byl v roce 2006 a po zčelení tento rum zrál 10 let v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Jedná se o limitované stáčení 9 623 lahví.

Barva: Jantarová.

Vůně: Ovocná, tóny pomeranče, vanilky, medu, dubu.

Chuť: Krémová, plná, sladká, tóny tropického ovoce, ořechů, dubu, vanilky.

Závěr: Dlouhotrvající.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Hlavní parametry

Značka	Aldea
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Ročník	2006
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Výrobce	Destilerias Aldea S.L., Camino el Melonar, 3, 38720 Charco Azul, Santa Cruz de Tenerife, Španělsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.