

Carupano Reserva 18 Limitada 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

7591323002954

Kód produktu

RU052305

Ron Añejo Carúpano Reserva 18 Limitada je kvalitní venezuelský prémiový rum, proslulý svou výjimečnou kvalitou a dlouhým procesem zrání. Pochází z palírny Carúpano, jedné z nejstarších a nejprestižnějších venezuelských palíren rumu, která je známá svými přísnými výrobními standardy a řemeslnou odborností.

Barva: Tmavě mahagonová se zlatými odlesky.
Vůně: Intenzivní aroma zralého sušeného ovoce, karamelu, praženého dřeva, hořké čokolády a jemného náznaku koření.
Chuť: Plná a sametová s tóny vanilky, medu, karamelu, pražených ořechů a nádechem koření a dubu.
Dochuť: Dlouhá, teplá a elegantní s dokonalou rovnováhou sladkosti, koření a jemných kouřových a dřevitých tónů.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Carupano Reserva 18 Limitada 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Tento 18letý rum je vyroben z nejkvalitnějších destilátů cukrové třtiny a zraje za optimálních klimatických podmínek v sudech z amerického dubu. Během této prodloužené doby zrání si rum vyvíjí komplexní aromatický profil, díky čemuž je vynikající volbou pro znalce a milovníky stařených rumů. Rovnováha sladkosti, dubového koření a ovocných tónů mu dodává jedinečnou hloubku a noblesu. S obsahem alkoholu 40 % obj. je tento rum harmonický, plný a příjemně hladký. Vysoce kvalitní dárková krabička (UK) podtrhuje jeho exkluzivní charakter a dělá z něj perfektní dárek nebo sběratelský kousek. Haciendu založil ve venezuelském údolí Macarapana-Carúpano španěl Félix del Fierro již v roce 1762. Oblast Macarapana-Carúpano se nachází v nížině na úrovni moře a vyznačuje se vlastním mikroklimatem: vysokými teplotami během dne, nízkou teplotou v noci a vysokou vlhkostí, kterou přináší vítr od Karibského moře. Toto klima urychluje chemický proces interakce sudu s alkoholem a výrazně zrychluje a zintenzivňuje proces zrání. Cukrová třtina pěstovaná ve Venezuele má vysoký obsah cukru a z ní vyrobená melasa je proto vysoc kvalitní. Pro výrobu rumů Carúpano se používá voda z pramene v údolí Macarapana. Romy zrají v sudech z amerického bílého dubu. Již v roce 1889 získaly romy Carúpano první medaile na výstavě v Paříži. Od té doby získávají ocenění pravidelně. Jen od roku 2004 to bylo více než 40 medailí. Romy vznikají pod taktovkou master blenderky Carmen López de Bastidas, jediné ženy, která ve Venezuele tuto pozici zastává. Rumům Carúpano se s vášní věnuje již 30 let.

Hlavní parametry

Značka	Carupano
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Zrání	18 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, systémem Solera
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Výrobce	Hacienda Altamira Macarapana – Carúpano, stát Sucre Venezuela

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen y. Přesné složení a alergen y jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.