Conde de Cuba 3y Artesanal Cubano panák 38% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



Kód produktu	BARR0195

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

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

Conde de Cuba 3y Artesanal Cubano panák 38% 0.02l

Popis

Conde de Cuba Blanco Añejo 3 Años je ztělesněním tradičního kubánského stylu výroby rumu (tzv. Ron Ancestral Cubano). Na rozdíl od běžných průmyslových bílých rumů, které se po destilaci rovnou lahvují, tento rum prochází minimálně tříletým zráním metodou Solera v sudech z amerického bílého dubu. Tento proces mu dodává jeho charakteristické nažloutlé zbarvení, zjemňuje ostrost alkoholu a obohacuje jeho chuťový profil o komplexní dřevité a vanilkové podtóny, aniž by ztratil svou typickou svěžest. Objevte autentickou chuť Karibiku s prémiovým tříletým rumem, který v sobě nese horké kubánské slunce a staletou tradici. Conde de Cuba Blanco kombinuje lehkost bílého rumu s nečekanou hloubkou získanou zráním v dubových sudech, což z něj dělá dokonalý základ pro luxusní koktejly i čisté popíjení. Celý proces výroby – od sklizně cukrové třtiny, přes fermentaci, destilaci až po samotné stáření – probíhá v provincii Las Tunas v palírně Ronera Amancio Rodríguez na jihovýchodě Kuby. Zdejší mikroklima, charakterizované vysokou vlhkostí a stabilními teplotami, umožňuje rumu v sudech intenzivně pracovat a rychleji dospívat. Výsledkem je destilát „de calidad superior“, který splňuje nejpřísnější kritéria pro udělení oficiální kubánské záruční pečeti (Garantía), kterou naleznete na spodní části etikety. Díky svému unikátnímu charakteru je Conde de Cuba 3y mimořádně univerzálním společníkem. V koktejlech jako Cuba Libre, Daiquiri nebo autentické kubánské Mojito funguje jako pevný, chuťově výrazný pilíř, který drink neředí, ale naopak vyzdvihuje. Zkušení milovníci rumu si jej však rádi vychutnají i samotný na ledu, kde plně vynikne poctivá práce kubánských mistrů rumu (Maestros Roneros). Zajímavost o značce Značka Conde de Cuba (v překladu „Hrabě z Kuby“) odkazuje na historický šlechtický titul, který byl udělován prominentním osobnostem za rozvoj kubánského cukrovarnictví a infrastruktury v 19. století. Palírna si zakládá na konceptu „single estate“ – to znamená, že veškerá cukrová třtina pochází výhradně z vlastních plantáží obklopujících palírnu Amancio Rodríguez, což zaručuje stoprocentní kontrolu nad kvalitou vstupní suroviny od prvního stébla až po finální kapku v lahvi.

Hlavní parametry

Značka	Conde de Cuba
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	bílý rum stařený & filtrovaný
Charakter	ovocný, stařené
Původ	Kuba
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	38,00 %

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
EU & výrobce	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika