Depaz rum Blanc Cuvée de la Montagne 45%0.7l

» Pálenky » Třtinové

EAN	3275130009026
Kód produktu	RU009515

Tento mimořádný bílý zemědělský rum reprezentuje čistotu, svěžest a jedinečnou chuťovou sílu sopečného terroir palírny Depaz na Martiniku. Vyrábí se výhradně z čisté šťávy cukrové třtiny, která je sklízena na strmých a sluncem zalitých svazích aktivní sopky Mount Pelée, kde roste na velmi úrodné vulkanické půdě. Výjimečnost této cuvée spočívá v mimořádně dlouhé fermentaci třtinového moštu, která do destilátu přenáší neobyčejnou aromatickou plnost, a v následném velmi pomalém a postupném ředění čistou horskou vodou po dobu několika měsíců. Tento precizní řemeslný proces podpořený tradiční kreolskou kolonovou destilací vynesl rumu prestižní ocenění, jako je zlatá medaile ze soutěže Spirits Business a stříbrná medaile z IWSC 2024. Lahvuje se při harmonické síle 45 % alkoholu bez jakéhokoli staření a představuje dokonalý prémiový základ pro špičkové koktejly i samostatné popíjení.

Vůně: Intenzivní, hluboká a velmi bohatá. Dominují jí výrazné tóny čerstvě vylisované cukrové třtiny, zelené trávy a zralého exotického ovoce, jako jsou banány a citrusy. Celkový profil elegantně doplňuje sladký nádech medu, pomerančových květů a jasmínu s charakteristickou minerální stopou sopečné půdy a špetkou bílého pepře.

Chuť: Plná, kulatá a neobyčejně podmanivá. Úvodní dotek je překvapivě jemný a krémový, přičemž na patře okamžitě rozvíjí intenzivní sladkou chuť fermentovaného třtinového vesou, kandovaného ovoce, medu a pomerančové kůry. Sladkost je perfektně vyvážena živou kořenitostí pepřové kůry a lehkým závanem tabákového listu.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a příjemně čistý. Ovocná a medová šťavnatost pozvolna ustupuje sušší struktuře, ve které hlavní roli přebírá jemná hořkost citrusové kůry, aromatický pepř a dlouhotrvající, noblesní stopa minerální svěžesti.

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

Depaz rum Blanc Cuvée de la Montagne 45%0.7l

Popis

Palírna Depaz z karibského ostrova Martinik se řadí mezi nejvýznamnější producenty takzvaného zemědělského rumu (rhum agricole). Historie tohoto místa na úpatí aktivní sopky Mont Pelée sahá až do roku 1651, kdy tehdejší guvernér ostrova založil zemědělskou usedlost La Montagne. Původně se zde pěstoval tabák a choval dobytek, ale úrodná vulkanická půda brzy ukázala svůj obrovský potenciál pro pěstování cukrové třtiny. Tehdejší hlavní město Saint-Pierre se díky tomu stalo největším rumovým přístavem na světě a vysloužilo si přezdívku Malá Paříž Antil. Osudový zlom pro celou značku nastal osmého května roku 1902, kdy došlo k masivní erupci sopky Mont Pelée. Katastrofa zcela vymazala město Saint-Pierre z mapy a usmrtila přibližně třicet tisíc lidí. Mezi oběťmi byla i kompletní rodina Depazů, která v té době palírnu vlastnila. Tragédii přežil pouze šestnáctiletý syn Victor Depaz, který v té době studoval na univerzitě ve francouzském Bordeaux. Victor se po obdržení této strašlivé zprávy původně nechtěl na Martinik vůbec vrátit a plánoval nový život v Kanadě. Nakonec však změnil názor a rozhodl se uctít památku svých předků obnovou rodinného dědictví. V roce 1917, přesně patnáct let po ničivém výbuchu, uvedl Victor Depaz novou palírnu opět do provozu. Znovu vysázel stovky hektarů cukrové třtiny na svazích sopky a nechal postavit věrnou repliku rodinného sídla z dětství, která je dnes známá jako zámek Depaz. Ukázalo se, že sopečný popel zanechal půdu extrémně úrodnou a bohatou na minerály. Victor toho využil k pěstování vzácné modré cukrové třtiny, která vyžaduje právě specifické vulkanické prostředí a dodává rumům Depaz jejich nezaměnitelný charakter. Současná produkce palírny si přísně zakládá na tradičních postupech a nese prestižní francouzské označení chráněného původu AOC Martinique. Na rozdíl od většiny průmyslových rumů vyráběných z melasy se rumy Depaz pálí výhradně z čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny, což jim dává specifický bylinný, svěží a komplexní chuťový profil. Zajímavostí je, že srdcem jedné z nejmenších destilerií na ostrově je dodnes historický parní stroj, který pohání mlýny na drcení třtiny. Palírna je navíc vysoce ekologická, protože zbytky vylisované třtiny, takzvaná bagasa, slouží jako palivo pro pece vyrábějící páru a zbytek se vrací do půdy jako přirozené hnojivo.

Hlavní parametry

Značka	Depaz
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	45,00 %

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.
Výrobce	La Distillerie Depaz