Leblon Brasilian Cachaca 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové





EAN	3443210401002
Kód produktu	RU024000

Ochutnejte pulzující srdce Brazílie a pozvedněte své koktejly na novou, ultra prémiovou úroveň. Elegantní láhev v sobě ukrývá celosvětově oceňovaný řemeslný klenot, který navždy změní váš pohled na tradiční brazilské destiláty. Zapomeňte na drsnou a pálivou cachaçu z masové produkce – přichází neobyčejně hladký, ovocný a sofistikovaný zážitek stvořený pro dokonalou Caipirinhu.

Barva: dokonale čirá, transparentní s jasnými a čistými odlesky světla
Vůně: svěží, živá a plná tónů čerstvě vylisované cukrové třtiny, zeleného jablka, citrusů a jemného bylinného podtextu
Chuť: neobyčejně hladká, kulatá a komplexní, v níž dominuje přirozená sladkost třtiny doprovázená tóny hrušek, limetkové kůry a lehkým dotekem vanilky
Závěr: středně dlouhý, sametově čistý s osvěžujícím ovocným dozvukem a elegantní mineralitou bez nepříjemného hřejivého pálení

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Leblon Brasilian Cachaca 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Leblon Cachaça je považována za aristokrata mezi brazilskými destiláty a hrdě reprezentuje kategorii „Fina de Alambique“ – tedy cachaçu nejvyšší kvality vyráběnou v tradičních měděných destilačních kolonách. Tento prémiový nápoj se rodí v exkluzivní palírně Maison Leblon v proslulém regionu Minas Gerais. Celý proces je poháněn snahou přistupovat k tradiční brazilské lihovině s precizností a péčí, jaká se věnuje těm nejlepším francouzským koňakům. Základem úspěchu je stoprocentně ruční sklizeň té nejkvalitnější cukrové třtiny z vlastních polí obklopujících palírnu. Třtina je lisována okamžitě po sklizni, aby se zamezilo nežádoucí fermentaci a zachovala se maximální svěžest. Získaná čistá šťáva („garapa“) se následně fermentuje za kontrolovaných teplot a prochází jednorázovou destilací v alambicích. Klíčovým tajemstvím výjimečné hladkosti cachaçy Leblon je však její následné zrání. Destilát totiž odpočívá po dobu až šesti měsíců ve vybraných sudech z francouzského dubu, ve kterých předtím zrálo prestižní XO Cognac. Toto jemné staření v kombinaci s následným mistrovským blendováním dodává destilátu unikátní ovocné a květinové vrstvy, odstraňuje počáteční ostrost a zanechává texturu nevídaně hedvábnou. Leblon se tak stala celosvětovým barovým fenoménem. Zatímco v legendárním národním koktejlu Caipirinha (ve spojení s limetkou, cukrem a drceným ledem) doslova exceluje, díky svému komplexnímu profilu funguje skvěle i jako kreativní náhrada vodky, ginu či rumu v klasických barových recepturách. Zajímavost o značce Palírna Maison Leblon je hluboce oddána ekologii a udržitelnosti. Veškeré zbytky vylisované cukrové třtiny (tzv. bagasa) se v palírně nevyhazují, ale využívají se jako stoprocentně přírodní biomasa pro ohřev destilačních kotlů. Přebytečná bagasa se pak zdarma poskytuje lokálním brazilským farmářům jako organické krmivo pro dobytek, čímž značka dosahuje téměř nulového odpadu.

Hlavní parametry

Značka	Leblon
Druh	tradiční brazilská třtinová pálenka & Cachaca
Původ	Brazílie
Zrání	v dubových sudech, ex-Cognac
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	40,00 %

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	lihovina
Složení	destilát z čerstvé šťávy cukrové třtiny, voda
Výrobce	Destilaria Maison Leblon Rodovia BR 365 km 414,8 Caixa Postal 221 Patos de Minas – MG 38706-328 Minas Gerais Brazil