Malecon 8y panák 40% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu	BARR0810

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

Malecon 8y panák 40% 0.02l

Popis

Stejně jako u předchozích lahví, i v tomto případě se podíváme na rum, nikoliv na gin. Malecon 8y Gran Reserva je tradiční panamský tmavý rum s obsahem alkoholu 40 %, který představuje ideální vstupní bránu do světa déle zrajících karibských destilátů. Ve vůni i chuti nabízí klasický, lehce sušší a velmi harmonický profil španělského stylu. Dominují v něm tóny karmelizovaného cukru, karamelu a vanilky, které jsou doprovázeny jemným nádechem rozinek, sušeného tropického ovoce a skořice. Na patře se projevuje jeho středně plné tělo, citrusová svěžest a zřetelný dotek dubového dřeva a ořechů, přičemž závěr je příjemně zaoblený, hřejivý a jemně kořeněný. Výrobní proces tohoto rumu striktně následuje tradiční kubánské metody destilace a míchání. Základní surovinou je vysoce kvalitní cukrová třtina, ze které se získá třtinová melasa. Ta následně prochází fermentací a destilací v kontinuálních kolonách (tzv. Column Still). Klíčovou fází je dlouhé a pomalé zrání v tropickém klimatu Panamy. Destilát se ukládá na minimálně 8 let do malých vyhořelých sudů z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zrál americký bourbon. Tento proces stáření dodává rumu jeho přirozenou světle jantarovou barvu, zjemňuje počáteční ostrost alkoholu a obohacuje ho o specifické dřevité a vanilkové esence.