

Malecon rum 12y se skleničkama 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

8009366295152

Kód produktu

RU005331

Panamský rum s temperamenním aroma skořice, máslového krému a zralé meruňky, jantarově zbarvený z lihovaru Caribbean Spirits Panama. Vyrobeno podle kubánské tradice, vyzrálé v dubových sudech po dobu nejméně 12 let.

Barva: tmavě jantarová.

Nos: Jemná vůně, ovocná, měkká.

Chuť: Lehká, kulatá, nasládlá, vanilková, ovocná, dubová.

Závěr: dlouhotrvající.

Rum destilovaný z melasy, jež je kombinací vůní tropického ovoce, vanilky a dubu. Rum je velmi suchý, temperamentní a mírně štiplavý a jeho lehká chuť vanilky, karamelu a jantarového dřeva vydrží po dlouhou dobu v ústech. Malecon 12y zraje, jak již jeho název napovídá, 12 let v dubových sudech a jedná se o jeden z nejjemnějších rumů. Všechny lahve jsou číslovány.

Rumy Malecon jsou vedeny vášní a vizí dvou vizionářů. „Legendy se nenarodí. Dokonalost je předpokladem.“ Název nese po legendární ulici v srdci Havany, odkud pochází i recept jeho výroby. Začíná nejkvalitnější panamskou cukrovou třtinou, kvašenou a zraje v dubových sudech po dobu deseti, dvanácti, osmnácti a dvaceti pěti let. Proces nelze uspěchat. Výsledkem čekání je množství různých pocitů, vyspělých tónů a pozoruhodná propracovanost. Malecon oceníte samostatný i v koktejlech. Velkolepé, silné, elegantní a plné tělo. Vaše sklenička čeká.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Malecon rum 12y se skleničkama 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Ron Malecon vděčí za své jméno slavné nábřežní promenádě Malecon v Havaně, hlavním městě Kuby, které je známé svou živou atmosférou a historickým významem. Značku založil Marco Savio, italský specialista na rum, který svou vášní pro vysoce kvalitní rumy položil základy značky Ron Malecon. Ron Malecon se destiluje tradiční kubánskou metodou z melasy v Panamě za použití měděných sloupových destilačních přístrojů. Romy Malecon jsou vedeny vášní a vizí dvou vizionářů. „Legends se nenarodí. Dokonalost je předpokladem.“ Název nese po legendární ulici v srdci Havany, odkud pochází i recept jeho výroby. Začíná nejkvalitnější panamskou cukrovou třtinou, kvašenou a zrající v dubových sudech po dobu deseti, dvanácti, osmnácti a dvaceti pěti let. Proces nelze uspěchat. Výsledkem čekání je množství různých pocitů, vyspělých tónů a pozoruhodná propracovanost. Malecon oceníte samostatný i v koktejlech. Velkolepé, silné, elegantní a plné tělo. Vaše sklenička čeká. Malecon Selección Esplendida je ultra-prémiový rum, který byl vydestilován v daném roce a všechny jeho složky zrály nejméně 25 let v malých, pečlivě vybraných soudcích z Bílého dubu. Ve vůni nabídne náznak karamelizovaného banánu a borůvek, medových pláství a karamelu. Chuť je plná, sametová s tóny sušeného ovoce, pralinek, pepře a tabáku. Malecon Selección Esplendida se bude skvěle doplňovat s kvalitním doutníkem. Malecon je značka původem z Panamy, avšak vyráběná v „kubánském“ stylu. Kubánské rumy někoho možná překvapí svým relativně suchým charakterem. Na začátku výrobního procesu hraje prim nejkvalitnější melasa, vyrobená z cukrové třtiny zakoupené od místních pěstitelů. Ta je 3-5 dní fermentována v otevřených kádích a následně jednou pečlivě destilována v malé koloně. Zrání probíhá v sudech po bourbonu a rumy jsou v nich uloženy minimálně po dobu uvedenou na etiketě. Na konci výrobního procesu nejsou rumy Malecon nijak doslazovány. Jejich komplexní chuť a „kubánský“ charakter ocení porotci na řadě soutěží po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Malecon
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	Savio s.r.l., Rue de la Gare 47, 11024 Chatillon (AO), Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.