Matusalem rum 15y Gran Reserva se skleničkou 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové











EAN	766094440053
Kód produktu	RU035711

Tento prémiový blended rum, označovaný jako vlajková loď a základní pilíř rodinné značky Matusalem, představuje vyhledávanou klasiku s kořeny na Kubě, která se dnes vyrábí v Dominikánské republice podle nezměněné receptury z roku 1872. Destilát vzniká trojitou destilací melasy a následně prochází tradičním dynamickým zráním systémem Solera v ručně vyráběných, lehce vypálených sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím odpočíval bourbon. Výsledný blend kombinuje rumy různého stáří až po patnáctileté, což nápoji dodává stálý styl, ve kterém se harmonicky potkává bohatá aromatika s elegantní suchostí. Pro svou komplexní strukturu, nízkou sladkost a sametovou jemnost si tento super prémiový rum vysloužil celosvětové uznání a historické označení „koňak mezi rumy“. Tato exkluzivní dárková varianta o objemu 0,7 litru s obsahem alkoholu 40 % je dodávána v elegantní designové krabičce, která kromě samotné lahve obsahuje také jednu originální sklenici značky Matusalem.

Vůně: Intenzivní, komplexní a velmi elegantní. Výrazné tóny krémového karamelu, sladké vanilky a tmavé melasy doplňuje aroma sušeného ovoce, zejména švestek a fíků, doprovázené hřejivou skořicí, mléčnou čokoládou a jemným závanem dubového dřeva.

Chuť: Hladká, bohatá a příjemně suchá bez těžké nasládlosti. Sametový profil otevírají tóny vanilkového krému a máslového karamelu, které se postupně propojují s chutí pražené kávy, vlašských ořechů, muškátového oříšku a výrazným, ale skvěle integrovaným charakterem ex-bourbon sudů.

Závěr: Dlouhotrvající, čistý a sofistikovaný. Počáteční jemné ovocné a čokoládové tóny plynule ustupují dominantnímu suchému dřevitému dozvuku s nádechem ušlechtilého dubu, kakaového prášku a lehkým tónem pražených mandlí, který dlouho setrvává na středu jazyka.

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

Matusalem rum 15y Gran Reserva se skleničkou 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka Matusalem má hluboké kořeny v kubánské historii, i když její současný domov leží v Dominikánské republice. V roce 1872 ji v santiagské oblasti na Kubě založili španělští bratři Benjamínovi a Eduardo Campové společně s partnerem Evaristem Álvarezem. Jejich hlavním cílem bylo pozvednout tehdejší drsný rum na úroveň prémiových lihovin, jako byla tehdejší špičková brandy nebo koňak. Název značky záměrně odkazuje na biblickou postavu Metuzaléma, který se podle legend dožil téměř tisíce let. Tímto pojmenováním chtěli zakladatelé zdůraznit extrémně dlouhé stáření, které bylo pro dosažení unikátního chuťového profilu klíčové. Největším tajemstvím úspěchu a specifikem palírny se stalo zavedení takzvaného solera systému, který se tradičně používal při výrobě španělského sherry. Matusalem byl jednou z vůbec prvních značek, která tento princip dynamického míchání různě starých rumů aplikovala v karibském prostředí. V praxi to znamená, že sudy jsou uspořádány v několika vrstvách nad sebou, přičemž nejmladší destiláty putují do nejvyšších řad a postupně se přelévají dolů, kde se mísí se staršími ročníky. Výsledný blend si díky tomu udržuje naprosto konzistentní charakter, hloubku a komplexnost, kterou by běžné jednorázové zrání nedokázalo zajistit. Zlatá éra kubánské produkce však byla brutálně přerušena v roce 1959 s příchodem kubánské revoluce. Rodina Álvarezů byla nucena zemi opustit a palírna byla znárodněna. Rodinné dědictví a přísně střežený recept na výrobu se však podařilo zachránit v exilu. Po letech soudních sporů a útlumu značky se v devadesátých letech 20. století chopil kormidla pravnuk zakladatele Claudio Álvarez Salazar. Ten se rozhodl slavné jméno obnovit a produkci přesunul do Dominikánské republiky. Tato oblast nabízí velmi podobné mikroklima, ideální půdu pro cukrovou třtinu a optimální vlhkost vzduchu, což umožnilo věrně napodobit původní kubánský profil rumu. Dnešní moderní proces výroby sází na specifický přístup ke dřevu a finálnímu míchání, kterému v palírně přezdívají mistrovství blenderů. Pro zrání se využívají výhradně sudy z amerického bílého dubu, které jsou předem pečlivě vybírány a lehce vypalovány, aby rumu dodaly typické tóny vanilky, karamelu a jemného koření. Zajímavostí je, že výsledný rum je známý pro svou neobvyklou jemnost a suchost, což ho odlišuje od mnoha jiných karibských rumů, které bývají často uměle doslazovány. Matusalem si tak zakládá na čistotě a historické autenticitě, která z něj i po více než století exilu dělá jednoho z nejuznávanějších zástupců takzvaného kubánského stylu výroby rumu.

Hlavní parametry

Značka	Matusalem
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	Gran Reserva
Původ	Dominikana
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, systémem Solera
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
EU & výrobce	Diplomatic Supply Service, Avenida de Suiza 4, 28820 Coslada (Madrid), Španělsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Matusalem - 1872 Holdings International, LLC, 1205 Sw 37th Ave Fl 3, Miami, FL, 33135, USA