Matusalem rum 23y Gran Reserva Enigma 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové









EAN	766094110055
Kód produktu	RU035741

Tento ultra prémiový klenot představuje absolutní vrchol řemeslné zručnosti rodinné značky Matusalem a je poctou páté generaci rodiny Álvarez. Edice Enigma posouvá klasickou třiadvacetiletou Gran Reservu na zcela novou úroveň díky specifickému stažení v sudech z francouzského dubu. Destilát zraje v unikátním mikroklimatu Dominikánské republiky tradiční dynamickou metodou Solera, přičemž průměrný věk míchaných rumů dosahuje úctyhodných 23 let. Použití francouzského dřeva, které v této edici doplňuje či nahrazuje klasické americké sudy po bourbonu, dodává rumu nevídanou hloubku, robustní dřevitost a výrazně sušší, koňakový charakter. Název Enigma odkazuje na tajemnou, sofistikovanou recepturu a komplexnost, kterou ocení zejména sběratelé a znalci při pomalém upíjení. Tento exkluzivní rum o objemu 0,7 litru s obsahem alkoholu 40 % je dodáván v luxusní matně černé krabičce, která dokonale podtrhuje jeho tajemný a prémiový status.

Vůně: Nesmírně bohatá, hluboká a vrstevnatá. Intenzivní aroma čerstvě pražených mandlí, lískových oříšků a lesního medu se prolíná s tóny exotického ovoce, jako je zralý banán a ananas, doprovázené sladkým pečivem, muškátovým oříškem, magnóliemi a výrazným vlivem ušlechtilého francouzského dubu.

Chuť: Výrazně suchá, elegantní a aristokraticky plná. Dominantní dřevitý charakter francouzského dubu se rafinovaně snoubí s kořenitými tóny vanilky, tmavého karamelu, melasy a lékořice, které na patře doplňuje jemný dotek tropického ovoce a krémová textura pražených ořechů.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a nezapomenutelný. Počáteční jemné náznaky medové sladkosti a kakaa plynule ustupují robustnímu, suchému dřevitému dozvuku s výraznou stopou po sherry, třísloninách a dlouhotrvajícím tónu pražených mandlí.

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

Matusalem rum 23y Gran Reserva Enigma 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	23 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, systémem Solera
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

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	Matusalem - 1872 Holdings International, LLC, 1205 Sw 37th Ave Fl 3, Miami, FL, 33135, USA