Matusalem rum 23y Gran Reserva Enigma & French Oak 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové









EAN	766094500054
Kód produktu	RU035743

Tento ultra prémiový klenot představuje fascinující rozšíření základní řady rodinné značky Matusalem, která po 15 letech uvedla tuto novou edici jako mistrovskou ukázku inovativního stařeení destilátů. Zatímco klasická verze Enigma odpočívá v sudech po bourbonu, verze French Oak kombinuje tradiční dynamický systém Solera s finálním zráním směsí o průměrném stáří až 23 let v sudech z francouzského dubu, ve kterých předtím zrálo prestižní víno z oblasti Bordeaux. Nižší pórovitost evropského dřeva způsobuje, že interakce rumu s dubem probíhá mnohem pomaleji a jemněji, což dává tekutině zcela odlišný, mnohem sušší charakter bez dominující sladkosti melasy. Výsledný blend v sobě zrcadlí jak původní kubánské receptury z roku 1872, tak jedinečné tropické mikroklima Dominikánské republiky, kde rodina Álvarez pokračuje ve své tradici. Tato dárková varianta o objemu 0,7 litru s obsahem 40 % alkoholu je uložena v elegantní designové krabičce.

Vůně: Rafinovaná, hluboká a podmanivá. Výrazný vliv ušlechtilého francouzského dubového dřeva se plynule prolíná se sladkostí lesního medu, vanilkového lusku a jemného zahřívacího koření. V pozadí se objevují decentní ořechové tóny a sofistikované ovocné nuance připomínající červené víno.

Chuť: Mimořádně vyvážená, komplexní a noblesně suchá. Nabízí harmonické spojení zralého lesního ovoce, medové plnosti a krémové vanilky, které doprovází příjemná textura lískových ořechů a jemná pikantnost růžového pepře s výraznou, ale hladkou strukturou dřeva.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a aristokraticky čistý. Počáteční ovocno-bylinné vjemy pozvolna ustupují hlubokému dozvuku, ve kterém dominuje suchost opáleného dubového dřeva, elegantní stopa kvalitního kakaového prášku a lehký dotek vinných tříslovin.

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

Matusalem rum 23y Gran Reserva Enigma & French Oak 40%0.7l

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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Přívlastek	Gran Reserva
Původ	Dominikana
Zrání	23 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Wine, 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