Matusalem rum 7y Solera Blend 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové







EAN	766094100056
Kód produktu	RU035753

Tento vynikající zlatý rum věrně reprezentuje tradiční kubánský styl a bohaté dědictví rodinné značky Matusalem, která byla založena v roce 1872 v Santiago de Cuba a později našla nové útočiště v Dominikánské republice. Verze Solera Blender 7 se vyznačuje inovovaným, moderním vizuálním designem lahve, který reflektuje současné prémiové trendy, avšak uvnitř ukrývá stále stejně precizní destilát. Tekutina zraje unikátním dynamickým systémem Solera v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Vzhledem k tomu, že značka Matusalem obecně přidává do svých produktů naprosté minimum zbytkového cukru, je tento sedmiletý rum výjimečně suchý a všestranný, díky čemuž slouží jako dokonalá a vysoce kvalitní báze pro moderní i klasické koktejly typu Cuba Libre, zároveň však nabízí dostatek komplexnosti pro samostatné popíjení. Tato varianta bez dárkového balení má objem 0,7 litru a obsah alkoholu 40 %.

Vůně: Bohatá, krémová a příjemně živá. Výrazné tóny sladké melasy, vanilkového lusku a horkého karamelu doprovází jemná vůně citrusových plodů, pomerančové kůry, lískových oříšků a decentní nádech vypáleného dubového dřeva.

Chuť: Velmi jemná, lehká a elegantně suchá bez těžké přeslazenosti. Na patře se projevuje vyvážená kombinace máslového karamelu, sušeného ovoce a mléčné čokolády, které doplňuje stopa bourbonu, jemné koření a příjemný dřevitý charakter z dubových sudů.
Závěr: Středně dlouhý, hřejivý a překvapivě čistý. Sladší tóny vanilky a karamelu postupně slábnou a ustupují suššímu, lehce kořenitému dozvuku s jemným dotekem dubového dřeva, tabákového listu a hořkých bylin.

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

Matusalem rum 7y Solera Blend 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
Původ	Dominikana
Zrání	7 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, systémem Solera
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	holá lahev
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