# Zacapa Heavenly Cask el Alma panák 40% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru




| | |
|---|---|
| Kód produktu | BARR0655 |

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

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

# Zacapa Heavenly Cask el Alma panák 40% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru

## Popis

Zacapa El Alma je druhou ze čtyř limitovaných edic z kolekce Heavenly Casks. Jako ostatní zraje systémem solera a jde o blend 6-24letých rumů. El Alma zrála znovu ve vypálených sudech po americké whiskey, které ji dodaly tóny pražených vlašských ořechů. Dokonalý způsob, jak si vychutnat rum Zacapa El Alma, je v jeho čisté podobě nebo na ledu. Pokud si chcete dopřát ještě o něco větší zážitek, doplňte opečené vlašské ořechy. Lorena Vasquez doporučuje rum podávat s uzenou šunkou nebo hovězím masem marinovaným v sójové omáčce s nádechem sezamového oleje a medu. Alternativou může být uzený sýr gouda s pomerančovým nebo broskvovým džemem. Rumy Ron Zacapa Centario - jejich historie sahá až do roku 1976, kdy byla destilerie založena ve městě Zacapa, nacházející se na východě Guatemaly 229 m.n.m.Výroba rumů začíná na plantážích cukrové třtiny. Plantáže rumů Zacapa Centario se nacházejí na jihozápadě Guatemaly v nadmořské výšce 350 m. Destilerie se chlubí, že jejich plantáže jsou pro produkci curkové třtiny na nejlepším místě na světě, díky kombinaci mikroklima, půdy a teploty. Na rozdíl od ostatních výrobců rumů, kteří pro destilaci používají melasu, což je zbytkový produkt při výrobě cukru, destilerie Zacapa používá tzv. panenský sirup (Virgin sugar cane honey), tedy primární výrobek při zpracování cukrové třtiny. Výroba špičkových rumů Zacapa Centenario - když přijde čas na kvašení, destilerie používá vlastní kmen kvasinek získaných z ananasu: Saccharomyces cerevisiae. Tyto kvasinky produkují specifické aroma typické pro rumy Zacapa Centario. Kvašení probíhá pomalu, jelikož kvasinky potřebují čas pro práci ke kýženému výsledku. V místě ""The House Above the Clouds"" (v překladu dům nad mraky), ve výšce 2.333 n.m dochází ke zrání destilátů. Zde pomalým zráním získavají rumy Zacapa Centario svoje jedinečné vlastnosti. V horách nižší průměrná teplota 16,66 °C zpomaluje zrání a řidší vzduch a nižší atmosférický tlak napomáhá zintenzivnit chuť z dubových sudů. Jakmile jsou sudy na místě v ""The House Above the Clouds"", začíná složitý jemně vyvážený proces zrání. Destilerie používá jedinečný způsob zvaný ""Sistema Solera"", převzatý ze zrání Sherry. Blendování rumů - u destilerie Zacapa je sistema solera používána pro míchání (neboli blendování) rumů různého stáří v sudech, kde dříve zrály robustní americké whiskey, jemné sherry a delikátní vína Pedro Ximenez. Každá kapka rumu zde prochází každým tipem sudu, takže se každý z nich podělí o své aroma a chuť z čehož vzniká rum výjimečné kvality. Na celý tento proces dohlíží Master Blender, jedna ze 3 žen, které v potravinářském průmyslu dosáhly této pozice, Lorena Vásquezová.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Zacapa |
| Druh | poctivý třtinový Rum |
| Původ | Guatemala |
| Alkohol ABV | 40,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Zařazení produktu | rum |
| Složení | voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d) |
| Výrobce | Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo |