Zacapa Heavenly Cask la Doma panák 40% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



Kód produktu	BARR0665

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 la Doma panák 40% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru

Popis

La Doma je speciální a limitovaná edice Ron Zacapa 23. Směs rumů od 6–24 let. které zrály v sudech po bývalé americké whisky. Tyto sudy krotí destilát Zacapa, vykovanou z pečlivě vybraného fermentovaného panenského cukru a medu spíše než z melasy, používané ve většině ostatních rumů. Můžete ochutnat svěží tóny cukrové třtiny spolu s tropickou živostí ananasu a banánu. Chuť je bohatá na ovoce s náznaky vanilky a dřeva. Kolekce Heavenly Casks je pocta klasické lahvi Zacapa 23. Dle Zacapy se jedná o obraz vášně k rumu a dlouholeté práce na rumech Zacapa. Všechny čtyři speciální láhve z kolekce oslavují dynamický proces zrání Sistema Solera a odhalují, co se děje uvnitř 4 různých sudů během zrání Zacapa 23. Tato kolekce obsahuje 4 láhve – La Doma, La Esencia, La Armknia, La Pasión. Barva rumu je temně mahagonová s tmavě rudými tóny, označuje se také jako pařížská červená. Vůně je velmi lehká, pokud ale intenzivněji nadechnete aroma, v závěru je cítit trochu lihový ocas, byť opravdu drobný. Ve vůni cítím kandované ovoce a karamel. Dodatečná doba stařeí v sudech po americké whiskey způsobuje intenzivnější chuť cukrové třtiny a také ovocnost tropického ovoce, jsou cítit ananas a banány. K tomu přihoďte trochu vanilky a machři ucítí i čokoládu. V závěru ucítíme i trochu dubového dřeva. Chuť je obecně lehčí, ovocně letní a méně zemitá, než je u klasické Zacapy zvykem. 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