

# Don Papa 10y 43% 0,7 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	Bleeding Heart Rum Company
Kód produktu	1035991
EAN	4809015157046

imitovaná edice rumu Don Papa z ostrova Negros na Filipínách, kde se pěstuje jedna z nejsladších cukrových třtin na světě. Tento temný Don Papa zrál ve znovu vypálených sudech, ve kterých byla předtím uložena americká whiskey, po dobu deseti let. Má temně jantarovou barvu a hluboké, bohaté a svůdné aroma. V chuti se projevují výraznější tóny sušeného ovoce a kakaá s náznakem dřeva. Je lahvován při vyšším obsahu alkoholu 43%. Výraznější, silnější a temnější Don Papa.

Dostupnost na hlavním skladě:	Skladem
Dostupnost:	5 ks
	Zobrazit dostupnost na prodejnách
	Najděte svou prodejnu
	<b>Nalezeno prodejen: 3</b>
	Hlavní sklad Benešov
	2 ks
	Prodejna Praha
	2 ks
	Prodejna Poděbrady
	1 ks

# Don Papa 10y 43% 0,7 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční

## Popis

Filipínský rum z cukrové třtiny vás přivítá originálním designovým obalem, který ukrývá rum příjemně lehké, vyvážené a ovocné chuti. Tajemství lahodné chuti spočívá v kvalitních surovinách a tradiční výrobě. Hlavní složkou je cukrová třtina z úpatí hory Mt. Kanlaon na Filipínách, kde panuje příznivé vlhké klima a úrodná vulkanická půda. Cukrová třtina se fermentuje v palírně, poté se destiluje a zraje ve speciálně upravených dřevěných sudech vyrobených z amerického dubu. Proces zrání trvá až sedm let. Výsledkem dalšího zpracování je kvalitní rum nevšední chuti, delikátní vůně a jemné jantarové barvy. Don Papa Rum v překladu znamená „pantáta“. Užijte si chvíle pohody stylově, se sklenkou lahodného rumu v ruce. Tajemství lahodné chuti Hlavní surovinou je cukrová třtina z úrodného úpatí hory Mt. Kanlaon na Filipínách. Perfektní kombinace klimatu, geografie a bohaté vulkanické půdy na ostrově je ideální pro cukrovou třtinu a její zpracování. Objevte legendu Rum Don Papa byl vytvořen jako pocta charismatickému vůdci z ostrova Negros - Papa Isio, jenž je symbolem nezávislosti ostrova během revoluce, která probíhala v roce 1890. Tradiční výroba Cukrová třtina se fermentuje v palírně. Poté následuje destilace a zrání ve speciálně upravených a ošetřených dřevěných sudech vyrobených z amerického dubu. Proces zrání může trvat až sedm let. Za tu dobu chuť rumu krásně nasaje aroma dubových sudů. Pak se směs filtruje přes uhlí, což je předposlední fáze výroby.

## Parametry

Země původu	Filipíny
Chuť	Med, Vanilka, Koření, Kandované ovoce
Barva	jantarová
Obsah alkoholu	43,0 %
Objem	700 ml