

Don Papa Baroko 40% 0,7 l (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	Bleeding Heart Rum Company
Kód produktu	1010215
EAN	4809015157480

Don Papa Baroko je limitovaná sběratelská edice rumu, která našla inspiraci v pompézním období baroka a původně byla vyrobena pouze pro francouzský trh. Láhev je zahalena v krásném zeleném hávu s výraznými barevnými detaily. Ukrývá jemný a vyvážený rum, který zrál v sudech z amerického dubu.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství na prodejnách:

Není skladem

Skladem (>5 ks)

Zobrazit dostupnost na
prodejnách

Najděte svou prodejnu

Nalezeno prodejen: 3

Hlavní sklad Benešov

Nedostupné

Prodejna Praha

1,00 ks

Prodejna Poděbrady

Skladem (>5 ks)

Don Papa Baroko 40% 0,7 l (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční

Popis

HISTORIE Rum Don Papa byl na trh uveden v roce 2012 společností Bleeding Heart Rum Company, kterou na Filipínách založil Stephen Carroll. Navázal tak na velký potenciál této lokality, neboť Filipíny patří celosvětově do první desítky výrobců cukru a na cukrovary v této zemi můžete natrefit celkem v 17 provinciích osmi regionů. Obě provincie ostrova Negros, tedy Negros Occidental a Negros Oriental, přitom zajišťují plnou polovinu filipínské produkce. Ačkoli má výroba rumu na Filipínách dlouhou tradici sahající až do 50. let 19. století, je to zvláštní, že většina produkce se v minulosti koncentrovala hlavně v okolí Manily, zatímco cukrovarnický průmysl se koncentroval primárně na ostrově Negros. IDENTITA Rum z této ušlechtilé třtiny se odlišuje nejen svou vstupní surovinou, chutí či krásným designem od společnosti Stranger&Stranger, ale také příběhem, kdy je inspirovaný místním revolucionářem Dionisem Magbuelasem, známým rovněž pod přezdívkou Don Papa, který vedl na Filipínách koncem 19. století boj proti španělské nadvládě. VÝROBA Don Papa se vyrábí výhradně z melasy, kterou dodávají destilerii Bago zdejší cukrovary. Melasa, která je vedlejším produktem při rafinaci cukru z místní cukrové třtiny, se posléze nechává fermentovat po dobu 48 hodin. Destilace rumu probíhá na destilační koloně, odkud směřuje k uložení do dubových sudů na úpatí Mount Kanlaon, kde zraje sedm let. To výslednému rumu dodává jeho jedinečnost a zajímavě to ovlivňuje jeho chuťový profil, který utváří master blenderka Mia Bico.

Parametry

Země původu	Filipíny
Chuť	Koření, kandované ovoce, med, vanilka
Barva	jantarová
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	700 ml