

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

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



AlkoholHK.cz

Výrobce	Bleeding Heart Rum Company
Kód produktu	1035993
EAN	4809015157183

Don Papa Masskara se vyznačuje sladkými tóny medu, citrusů a kořeněnými, lehce pikantními tóny v závěru.

Edice filipínského rumu Don Papa je inspirovaná pulsujícím barevným festivalem Masskara, který se každoročně koná na ostrově Negros. Jde o ikonický festival plný hudby, tance a barev. Rum se vyrábí z nejkvalitnější cukrové třtiny, která roste na vulkanické půdě ostrova Negros a tři roky zraje v sudech z amerického dubu. Do rumu se následně míchá infuze vyrobená kotlíkovou destilací z filipínské odrůdy citrusu calamansi, známé také pod názvem calamondi, a filipínských chilli papriček siling labuyo a rum je oslazen medem z kanlaonského lesa.

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem (>5 ks)

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

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční

Popis

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.

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 destilarii 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
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	700 ml