

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

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



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: 3,00 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 přezdívku 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
Chuť	Med, kandované ovoce, citrusy
Barva	Jantarová
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	700 ml