

DON PAPA RUM 40% 0,7L (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	Bleeding Heart Rum Company
Kód produktu	1010211
EAN	4809015157756

Don Papa Rum je vlajkovou lodí filipínského rumového portfolia. Jedná se o sušší rum, který si však nadále zachovává charakteristickou vůni a chuťové tóny tropického ovoce, pro které je značka Don Papa tolik oblíbená.

. Rum se vyrábí z melasy na filipínském ostrově Negros , kde se pěstuje jedna z nejsladších cukrových třtin na světě.

Don Papa přichází v nové receptuře, která nabízí výrazně „rumovější“ zážitek. Nadchne milovníky rumů, kteří preferují sušší chuť, a zároveň si zachovává charakteristickou vůni a chuťové tóny, pro které je Don Papa tak oblíben. Rum zraje na úpatí pohoří Mount

Kanlaon nejdříve v sudech po bourbonu a následně v sudech po víně rioja , jejichž intenzivní charakter dodává další vrstvu chuti.

Bohatá chuť překypuje tóny zralého ovoce a krémového vanilkového pudinku. Jedná se o dokonale vyvážený rum se závěrečným dotekem suchého, opáleného dubu.

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem (>5 ks)

DON PAPA RUM 40% 0,7L (holá láhev)

» 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	40,0 %
Objem	700 ml