

# DON PAPA RUM 7y SMALL BATCH 40% 0,7L (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	Bleeding Heart Rum Company
Kód produktu	1010210
EAN	4809015157015

Don Papa patří k nejoblíbenějším melasovým rumům vůbec. Za jeho ovocnou vůni a příjemně nasládlou chuť s tóny vanilky, medu a kandovaného ovoce stojí špičková třtina, tropické klima při zrání a pečlivě vybrané dubové sudy, ve kterých odpočíval až 7 let. Seznamte se s tímhle filipínským pantátou. Bude příjemným společníkem jen tak, při pokojové teplotě, nebo ho zkuste s velkou kostkou ledu.

. 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 7y SMALL BATCH 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