

Don Papa Sherry Cask 45% 0,7 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	Bleeding Heart Rum Company
Kód produktu	1010219
EAN	4809015157152

Don Papa Sherry Cask je limitovaná edice rumu Don Papa z ostrova Negros na Filipínách, kde se pěstuje jedna z nejsladších cukrových třtin na světě.

Jedná se o destilovaný limitovaný rum na bázi melasy, který nejprve stárl čtyři roky v amerických dubových ex-bourbonových sudech a následně 18 měsíců ve čtyřech různých druzích Sherry: Fino, Pedro Ximenez, Cream a Palo Cortado.

Dostupnost na hlavním skladě:	Skladem
Dostupné množství na prodejních:	Skladem (>5 ks)
	Zobrazit dostupnost na prodejních
	Najděte svou prodejnu
	Nalezeno prodejen: 3
	Hlavní sklad Benešov 2,00 ks
	Prodejna Praha 3,00 ks
	Prodejna Poděbrady 2,00 ks

Don Papa Sherry Cask 45% 0,7 l (tuba)

» 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	Rozinky, fíky, čokoláda, švestky
Barva	tmavě jantarová
Obsah alkoholu	45,0 %
Objem	700 ml