

Dos Maderas 2 x 0,2 l (set)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce

Williams and Humbert

Kód produktu

1035795

EAN

8410028903139

Dárková sada Dos Maderas 2 x 0,2 l. Bestsellery Dos Maderas: 5+5 a Dos Maderas Selección. Dos Maderas 5+5 zraje nejdříve 5 let v dubových sudech přímo v Karibiku. Poté je převezen do Španělska, kde zraje ve sklepích vinařství Williams & Humbert. Nejdříve 3 roky v sudech po suchém sherry Dos Cortados a na závěr 2 roky v sudech po sladkém sherry Don Guido z odrůdy Pedro Ximénez. Dos Maderas 5+5 má harmonickou vůni s dotekem hrozinek a fíků. Chuť je velmi jemná, komplexní a hřejivá. Dos Maderas Selección vzniká smícháním prémiového rumu Dos Maderas 5+5 s těmi nejlepšími desetiletými romy z Barbadosu a Guyany. Díky tomu se vám nejprve na patře rozvine suchá chuť 10tiletého karibského rumu, která pozvolna přechází v jemné sladké tóny po sherry Pedro Ximénez.

Dostupnost na hlavním skladě:

na objednávku

Dos Maderas 2 x 0,2 l (set)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční

Popis

Výroba rumů Dos Maderas

Romy Dos Maderas pochází z karibských ostrovů Barbados a Guayana. Ne náhodou jde o země, ve kterých se pěstuje nejlepší cukrová třtina a kde se vyrábí nejvyhlášenější rumy. Cukrová třtina se po sklizni lisuje a tak se získá třtinová šťáva. Ta se následně vaří a vzniká cukr a melasa. Z té se vyrábí rum tím, že se do ní přidají voda a kvasinky, čímž se nastartuje proces kvašení neboli fermentace. Následnou destilací se z tekutiny oddělí alkohol od vody a nežádoucích látek. Vzniklý rum je bílý a bezbarvý. Tmavou barvu dodá rumům až zrání v dřevěných sudech. Většina prodávaných značek rumů získává svůj typický charakter během finálního míchání. Proces míchání spočívá zejména v dokonalém spojení rumů z různých sudů, různého stáří a různých regionů. Tato práce vyžaduje dlouholeté zkušenosti a cit master blendera, který je za celý "blending" zodpovědný a zajišťuje, aby směs byla chuťově a charakterově konstantní. Proces míchání trvá v průměru několik dní.

Romy Dos Maderas nejprve zrají v Karibiku v dubových sudech po americkém bourbonu, následně se smíchají a převezou do Španělska. Zde se dále starí systémem "Solera a Criadera" (zkráceně "Solera") ve sklepích vinařství Williams & Humbert, kde zrají 3 roky v sudech po 20letém sherry Palo Cortado "Dos Cortados". Výsledkem je rum Dos Maderas 5+3. Další dva roky zrání v sudech po 20letém sherry Pedro Ximenez "Don Guido", dají vzniknout výjimečnému Dos Maderas 5+5 PX.

Romy Dos Maderas získávají svou výjimečnou chuť zráním ve více než 60 let starých sudech. Během desítek let sherry prosákne hluboko do dřeva, což dodává rumům Dos Maderas jedinečný a komplexní charakter.

Parametry

Země původu	Barbados
Oblast	Karibik
Chuť	Vanilka, rozinky, fíky
Barva	Tmavě jantarová