Flor de Caña Centenario 18y 40% 1 l (karton)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Rumy » Zahraniční

Výrobce	Compania Licorera de Nicaragua
Kód produktu	1010645
EAN	7431008108345

Exkluzivní karibský rum, který zrál 18 let v dubových sudech po whisky a burbonu. Na patře jsou patrné tóny vanilky, čokolády, karamelu a pražených oříšků. V chuti je velmi suchý a příjemný s dlouhým závěrem.

Dostupné množství na prodejnách:

Skladem (>5 ks)
Zobrazit dostupnost na prodejnách
Najděte svou prodejnu
Nalezeno prodejen: 3
Hlavní sklad Benešov
3,00 ks
Prodejna Praha
4,00 ks
Prodejna Poděbrady
Nedostupné

Flor de Caña Centenario 18y 40% 1 l (karton)

Popis

Zcela plnoletý rum Flor de Caña 18y získal řadu mezinárodních cen. I vás si získá. Svou výraznou vůní karamelu, pražených oříšků. Suchou chutí s dubovými tóny, které doplňuje vanilka a hořká čokoláda. Flor de Caña 18y byl vyrobený pětinásobnou destilací a stařen metodou Slow-Aged. Ležel v sudech z amerického bílého dubu po americké bourbon whisky. Živý, jiskřivý, lahodný. Příběh značky Flor de Caña začal v roce 1875, kdy se mladý dobrodruh Alfredo Francisco Pellas Canessa rozhodl opustit svůj domov v italském Janově a začít nový život v exotické Nikaragui. V roce 1890 našel na úpatí sopky San Cristóbal, nejvyšší a nejaktivnější sopky v Nikaragui, ideální místo pro palírnu. Úrodná půda, voda bohatá na minerály a horké vulkanické klima byly pro jedinečnou chuť rumů Flor de Caña zásadní. Během 130 let své historie zažila společnost a rodina pád letadla, občanskou válku, znárodnění, hyperinflaci, požáry, hurikány, zemětřesení a sopečné erupce. A přes to všechno zůstala rodinným byznysem, v současnosti již pátou generací. Rumy se vyrábí v souladu s principy udržitelného hospodářství, pomalu zrají na úpatí sopky San Cristóbal a nepřidávají se do nich žádné umělé přísady ani cukr. Rum Flor de Caña vznikl v roce 1890 v Nikaraguy, ve městě Chichigalpa. Tehdy mladý rum sloužil pro oslavy ukončení sběru cukrové třtiny. Lepší a starší rumy si majitelé továrny schovávali. Jenže stařený rum si oblíbili i běžní lidé, a proto v roce 1937 vznikla firma Compañia Licorea de Nicaragua, která se začala specializovat na výrobu stařených rumů. Do těchto dob sahají kořeny značky Flor de Caña, tak jak ji známe dnes. Řada rumů Flor de Caña se vyrábí podle starodávného receptu, který drží v tajnosti už pátá generace rodiny Pellasů. Základem jsou vždy kvalitní přírodní ingredience. Ta nejdůležitější je ovšem čas. Flor de Caña je největší destilérií v Nikaragui má bohatou historii a pečlivě dbá na původní výrobní procesu. Míchání a následné stařeni probíhá v původních sklepích bez klimatizace, pouze za účinků přírodních faktorů jako tropické klima a vlhkost.

Parametry

Země původu	Nikaragua
Oblast	Karibik
Chuť	Čokoláda, Vanilka, Ořechy, Dub
Barva	tmavě zlatá
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	1 000 ml