

FLOR DE CANA GRAN RESERVA 7y 40% 0,7L (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	Compania Licorera de Nicaragua
Kód produktu	1010605
EAN	7431008105009

Tento rum zrál 7 let v dubovém sudu. Má vanilkovo pomerančové aroma, je plnějšího těla se sladkou a hebkou chutí. Doporučujeme podávat s ledem, colou či kapkou vody.

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem (>5 ks)

FLOR DE CANA GRAN RESERVA 7y 40% 0,7L (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční

Popis

Dlouhých 7 let zraje Flor De Cana v tradičních sudech z bílého dubu. Bez klimatizace a jiných technologických pomocníků. Čistě. Přírodně. Přirozeně. A vyplácí se to. Výsledkem procesu je totiž jeden z nejlepších rumů, nejen v této cenové hladině. Jemná vůně po karamelu a dřevu, dospělá a bohatá chuť mandlí, dubu či tabáku z něj dělají výrazný a zapamatovatelný kousek. Ne nadarmo také posbíral celou řadu různých medailí a cen.

Compañía Licorera de Nicaragua S.A

Společnost Compañía Licorera de Nicaragua vyrábějící rum Flor de Caña byla založena v roce 1890. Společnost se původně snažila vyvinout velkou plantáž cukrové třtiny, následně postavila první lihovar v Chichigalpa u samé paty sopky San Cristóbal. Destilérii založil ji pradědeček současného prezidenta, který se v roce 1875 přestěhoval z Itálie do Nikaraguy. V roce 1959 byl rum poprvé vyvezen do Venezuely, Kostariky a dalších zemí Střední Ameriky. V letech 1963 až 1965 prošel lihovar v Chichigalpe modernizací. O osm let později byl v Hondurasu postaven druhý lihovar. Během 80. let byl Flor de Caña kvůli nikaragujské revoluci skladován ve velkém množství. Do roku 1990 měla Flor de Caña největší rezervu zralého rumu na světě.

Lihovar v Chichigalpa byl kompletně modernizován v roce 1996.

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 neaktivnější 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. Romy 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 Nikaragui, ve městě Chichigalpa. Tehdy mladý rum sloužil pro oslavy ukončení sběru cukrové třtiny. Lepší a starší romy si majitelé továrny schovávali.

Jenže stařený rum si oblíbili i běžní lidé, a proto v roce 1937 vznikla firma Compañía 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 proces. Míchání a následné staření probíhá v původních sklepích bez klimatizace, pouze za účinků přírodních faktorů jako tropické klima a vlhkost.

Parametry

Země původu	Nikaragua
Chuť	mandle, dub, tabák
Barva	zlatá
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	700 ml
Obsah cukru	0-5 g/l