

# Ron Zacapa Centenario Ambar 12y 40% 1 l (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	ANEJOS DE ALTURA
Kód produktu	1010290
EAN	7401005010590

Rum Zacapa Ámbar je směs rumů starých 4 - 12 let, vyrobená s použitím metody Solera. Zrání probíhalo v sudech po bourbonu a po sherry. Master Blenderka firmy Zacapa, Lorena Vásquez, vytvořila tento jedinečný rum na počest sopek v Guatemale. Sopečný popel přispívá k úrodné půdě a dodává cukrové třtině sladkost. Pojmenování Ambar je spojeno s jantarovou barvou tohoto rumu. Počáteční aroma vanilky, másla a koření postupně doplňují tóny medového melounu, opékaných ořechů, pomerančové kůry, mandlí a skořice. V chuti nalezneme dřevité tóny, pomerančovou kůru, mandle, marcipán a ke konci marmeládu. Závěr je suchý a trvalý.

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem (>5 ks)

# Ron Zacapa Centenario Ambar 12y 40% 1 I (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Rumy » Zahraniční

## Popis

Zacapa je jediný rum, který se nachází v "Síni slávy karibských rumů."

Je destilován z fermentovaného čistého panenského sirupu cukrové třtiny. Zraje systémem Solera v nadmořské výšce 2 333 metrů v sudech z bílých dubů, ve kterých zraje Bourbon a Sherry Pedro Ximenez. Ron Zacapa.

Historie rumů Zacapa Centenario sahá až do roku 1976, kdy byla destilerie založena ve městě Zacapa nacházející se na východě Guatemaly 229 m n. m.

Výroba rumů začíná na plantážích cukrové třtiny. Plantáže rumů Zacapa Centenario se nacházejí na jihozápadě Guatemaly v nadmořské výšce 350 m. Destilerie se chlubí, že jejich plantáže jsou pro produkci cukrové třtiny na nejlepším místě na světě, díky kombinaci mikroklíma, půdy a teploty.

Na rozdíl od ostatních výrobců rumů, kteří pro destilaci používají melasu, což je zbytkový produkt při výrobě cukru, destilerie Zacapa používá tak zvaný Panenský sirup (v originále Virgin sugar cane honey), tedy primární výrobek při zpracování cukrové třtiny.

Když přijde čas na kvašení, destilerie používá vlastní kmen kvasinek získaných z ananasu: *Saccharomyces cerevisiae*. Tyto kvasinky produkují specifické aroma typické pro rumy Zacapa Centenario. Kvašení probíhá pomalu, jelikož kvasinky potřebují čas pro práci ke kýženému výsledku.

Pokud se posuneme o 2000 m n. m. výše, přesněji do 2333 m n. m., dostaneme se do "The House Above the Clouds", v překladu dům nad mraky. Je to jedno z nejvýše položených míst využívaných ke zrání destilátů. Zde pomalým zráním získávají rumy Zacapa Centenario svoje jedinečné vlastnosti. V horách nižší průměrná teplota 16,66 °C zpomaluje zrání a řidší vzduch a nižší atmosférický tlak napomáhá zintenzivnit infuzi chutí z dubových sudů.

Jakmile jsou sudy na místě v "The House Above the Clouds", začíná složitý jemně vyvážený proces zrání. Destilerie používá jedinečný způsob zvaný "Sistema Solera", převzatý ze zrání Sherry. U destilerie Zacapa je sistema solera používána pro míchání (neboli Blendování) rumů různého stáří v sudech, kde dříve zrály robustní americké whiskey, jemné sherry a delikátní vína Pedro Ximenez.

Každá kapka rumu zde prochází každým typem sudu, takže se každý z nich podělí o své aroma a chuť z čehož vzniká rum výjimečné kvality. Na celý tento proces dohlíží Master Blender, jedna ze tří žen, které v potravinářském průmyslu dosáhly této pozice.

## Parametry

Země původu	Guatemala
Oblast	Střední Amerika
Chuť	Vanilka, Pikantní
Barva	jantarová
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	1 000 ml