

Ron Zacapa Centenario Solera Gran Reserve 23y 40% 0,7 l (karton)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	ANEJOS DE ALTURA
Kód produktu	1009342
EAN	7401005008580

Vyvážená, jemná a jedinečná chuť Zacapy Centenario Solera Gran Reserva 23 pochází ze směsi rumů starých 6 až 23 let, které vyrábíme procesem zrání "Sistema Solera". Zacapa zraje v nadmořské výšce 2300 metrů v sudech, ve kterých dříve zrála robustní americká whisky, delikátní sherry a jemná vína Pedro Ximénez, čímž vzniká jedinečný a vyvážený rum. Rum Zacapa si nejlépe vychutnáte čistý, s ledem nebo ve vašem oblíbeném koktejlu. Tento rum je odborníky pokládán za „Best in the World“.

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem (>5 ks)

Ron Zacapa Centenario Solera Gran Reserve 23y 40% 0,7 l (karton)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » 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 dřívě 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 romy 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 romy 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 dřívě 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
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	1 000 ml