

Ron Zacapa Edición Negra 43% 1 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce

ANEJOS DE ALTURA

Kód produktu

1009360

EAN

7401005008962

Zacapa Edición Negra se vyrábí ze směsi rumů starých 6 až 24 let a je inspirována přírodními živly Guatemaly včetně temného ohně tamních sopek. Edición Negra zraje ve vybraných sudech, včetně dvakrát vypálených sudů z amerického dubu, čímž vzniká bohatý, tmavý rum s kouřovou intenzitou. Zacapu Edición Negra si nejlépe vychutnáte čistou nebo s ledem. Nebo míchaných drincích, kterým poskytuje kouřový nádech. Představuje jiný typ rumu Zacapa, který se chuťovým profilem odlišuje od Zacapy 23. Má temně mahagonovou barvu s intenzivními jantarovými odlesky. V aroma se projevuje karamelizované ovoce, švestky a rozinky, které jsou dokonale vyvážené jemnými kouřovými tóny. Na patře se v explozi chutí snoubí kouřové tóny s čokoládou a sušenými ovocem, které přechází v jemné a mimořádně dlouhé zakončení.

Dostupnost na hlavním skladě:

na objednávku

Ron Zacapa Edición Negra 43% 1 l (tuba)

» 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 zral dříve Bourbon a Sherry Pedro Ximenez. Ron Zacapa.

Historie rumů Zacapa Centario 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 Centario 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 mikroklima, 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 Centario. 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 Centario 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
Chuť	Koření, kouř, dřevo
Barva	Tmavě mahagonová
Obsah alkoholu	43,0 %
Objem	1 000 ml