

Zacapa La Pasión 40% 0,7 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce

ANEJOS DE ALTURA

Kód produktu

1009371

EAN

7406341000021

Zacapa La Pasión je poslední ze čtyř každoročně uváděných limitovaných edic, které vznikly na základě oceněného rumu Zacapa v rámci výjimečné kolekce The Heavenly Cask. Tato kolekce oslavuje každý rok jeden ze čtyř unikátních sudů používaných při dynamickém procesu zrání zvaném Zacapa Sistema Solera. Zacapa La Pasión je čtvrtá v pořadí, předcházející tři byly: Zacapa La Doma - The Taming Cask, Zacapa El Alma - The Soul Cask a Zacapa La Armonie. Pojmenování La Pasión získala tato verze na počest harmonie rumového blendu, který byl dokončen v sudech po sherry Pedro Ximénez. Tento proces zušlechťování dodává výslednému rumu prémiový a hedvábný závěr.

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem (>5 ks)

Zacapa La Pasión 40% 0,7 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 zrál 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
Oblast	Karibik
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	700 ml