

Panama Pacific 15y 0,7L 42.1%

» Romy a třtinové destiláty » Panama



Kód produktu	00650
Orientační hmotnost	1,23 kg

Dostupnost na skladě: skladem

Panama Pacific 15y 0,7L 42.1%

» Romy a třtinové destiláty » Panama

Popis

Výroba rumů Panamá-Pacific začíná ve vnitrozemí Panamy, v provincii Herrera. Zde v období od ledna do května sklízí cukrová třtina, v její optimální zralosti. Šťáva ze třtiny se v palírně San Carlos vylisuje do 12 hodin od sklizně, aby se zachovala její svěží chuť. Poté se promění na melasu, do níž se přidají kvasinky z ananasu. Fermentace probíhá 24–30 hodin. Následuje destilace v měděné koloně, v souladu s ranými tradicemi výroby rumu, které se původně uplatňovaly na Kubě. Destilace probíhá na o něco nižší stupeň alkoholu, než je běžné, čímž vzniká bohatá chuť typická pro romy Panamá-Pacific. Zrání probíhá po dobu 3 let v sudech po bourbonu z Kentucky. Celoročně horké a vlhké podnebí s průměrnou teplotou 35 °C vytváří ideální prostředí pro staření destilátů. Poté se rum prozkoumá, zda je způsobilý k delšímu zrání, nebo se vyfiltruje přes dřevěné uhlí a vznikne bílý rum. Vybrané romy, v nichž master blender José „Don Pancho“ Fernández vidí potenciál, jsou přenesené do sudů po Tennessee a kanadské whisky, kde odpočívají další řadu let. Tyto sudy jsou spíše „opečené“, nikoli přímo vypálené. Díky tomu dodají rumu jemné tóny másla, vanilky a karamelu, aniž by přebily jeho základní chuť. Výrobce: Las Joyas del Agave S.A. de C.V. Avenida Moctezuma 3515, 1B Plaza Astral, Guadalajara, Jalisco, Mexico Země původu: Panama Objem: 0,7 Obsah alkoholu: 42,1% obj. Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu. Prosím, zkontrolujte před konzumací.

Hlavní parametry

EAN	618115730028
Procento lihu	42,10 %