# Produktový list



## Zacapa Centenario Solera 23yo Rum 40% 1l

| | |
|---|---|
| Kód produktu: | **0551000300** |
| EAN kód: | **7406341000076** |
| Krajina pôvodu: | **Guatemala** |
| Množstvo v kartóne: | **6 ks** |

## Základné informácie

Rumy Zacapa sú v Guatemale vyrábané destiláciou z fermentovaného čistého panenského sirupu cukrovej trstiny. Je to umelecké dielo trpezlivosi a majstrovského miešania. Zrelosť a komplexnú jedinečnú chuť získavajú rumy Zacapa vo vysočine Quetzaltenango systémom solera v nadmorskej výške viac ako 2300 metrov nad morom – ,,House above the clouds" – v sudoch z bieleho dubu, v ktorých zrel predtým bourbon, sherry Pedro Ximenez, ale tiež portské, koňak alebo tokajské víno. Liehovar sa pýši tým, že ich plantáže sú pre produkciu cukrovej trstiny na najlepšom mieste na svete, a to vďaka kombinácii mikroklímy, pôdy a teploty. Keď príde čas na kvasenie, používajú vlastný kmeň kvasiniek získaných z ananásu. Tieto kvasinky produkujú špecifickú arómu typickú pre rumy Zacapa. Na celý proces dozerá ,,Master Blender" – jedna z troch žien, ktoré v potravinárskom priemysle dosiahli takúto pozíciu.
Zacapa Centenario Solera 23yo
Rovnováha jemných a jedinečných chutí Zacapa 23 je vyrobená zo zmesi rumov starých od 6 do 23 rokov, ktoré pochádzajú z procesu zrenia „Sistema Solera“. Tento rum dozrieva vo vybraných sudoch, v ktorých predtým dozrievala robustná americká whisky, delikátne ,,sherry“ a jemné vína ,,Pedro Ximénez“, čím sa vytvoril hladký a vyvážený chuťový profil.

Komplexný, veľkorysý a plný rum. Vôňa má sladký karamelový začiatok s tónmi vanilky a kakaa. Pokračuje tónmi karamelizovaných pražených para orechov a lieskovcov doplnených banánom a sušeným ananásom. V chuti cítiť tóny sušeného ovocia a marhúľ, pikantný dub, muškátový oriešok, kožu a tabak s tónmi kávy a vanilky vyvážené korenistým nádychom škorice a zázvoru. V závere sa prelínajú tóny medového karamelu s koreneným dubom a sušeným ovocím.

## Obsah balenia

Hmotnosť/ Objem balenia: 1000 ml