

UNHIQ XO MALT RUM

unikátní sladký rum plný, vyvážené, karamelové chuti s nádechem vanilky a medu.

Seznamte se...

CERTIFIKÁT JEDINEČNOSTI

Oliverovi mistři rumu „maestros roneros“ pocházejí z Kuby a jsou velmi znalí právě v celém procesu výroby rumů. Jejich zkušenosti jsou nesmírně cenné, což ve výsledku dělá z každé lahve UNHIQ XO MALT RUM unikát. Ceněnou výjimečnost vždy potvrzuje přiložený certifikát podepsaný samotným „mistrem rumu“.



Rum UNHIQ XO MALT zraje ve vybraných dubových sudech v průměru více než 25 let. I proto má lahodnou vůni s ořechovým až mandlovým buketem s přítomností pražené kávy, tropického ovoce a bylin. Okouzlí především znalce, kteří dokážou ocenit jedinečnost sladších rumů. Jeho chuť je elegantní a impozantní zároveň, s nádherně dlouhým dozvukem. Na patře se projevuje smetanovou jemností s lehkým dotekem temperamentu.

Rodinná firma Oliver & Oliver se výrobě rumů označovaných jako „grandes rones – velké rumy“ věnuje více než sto padesát let, její historie sahá až do poloviny devatenáctého století. V těch časech patriarcha rodu Juanillo Oliver přišel na Kubu, začal zde pěstovat cukrovou třtinu, tabák a vyrábět rum. Následník rodu Pedro Ramon Lopez Oliver ale dnes prémiové rumy

vyrábí v Dominikánské republice, kam jeho rodina uprchla před revolucionáři Fidela Castra. Ve více než šesti tisících barikových sudech tu

*Chicagský Beverage
Testing Institut ohodnotil
UNHIQ XO MALT RUM
89 body ze 100 a tím jej
zařadil mezi 10 nejlepších
rumů na světě.*

señor Oliver uchovává poklad, jehož jedinečnost stojí na tradici, způsobu výroby a použití těch nejkvalitnějších surovin.

UNIKÁTNÍ PROCES ZRÁNÍ

Zrání rumů Oliver & Oliver se odehrává výhradně ve vypalovaných sudech z amerického a francouzského dubu o obsahu 220 litrů, neboť jenom ty mají ideální poměr mezi množstvím rumu a plochou dřeva. Mimo to vysoké teploty nad 30 °C panující v oblasti s minimálními sezonními výkyvy umožňují vyváženější a hlubší vyzrávání, než je tomu u rumů vyzrávajících v jiných oblastech. Rum v těchto podmínkách prakticky zraje až čtyřikrát rychleji, než je běžné například v porovnání s Evropou. Rychlost zrání udává tzv. „andělská daň“, kterou se rozumí množství destilátu, které se ze sudů odpaří během zrání. V Dominikánské republice tento odpar dosahuje až 12 % oproti evropskému průměru 3 % za rok.

Oficiální zastoupení rumů Oliver & Oliver pro Českou republiku reprezentuje společnost RUMAKO, která se zaměřuje zejména na dovoz výběrových destilátů a dobrého pití prakticky z celého světa. Vedle široké nabídky rumů do sortimentu RUMAKO patří také irská whiskey, francouzské cognacy, anglické giny, super prémiová tequila, švédská a ruská vodka, výběrová stařená grappa či dnes stále populárnější prosecco.