



BRANDS | RUM

PARANUBES

BY VELIER

I nostri viaggi a Oaxaca erano cominciati nel 1995. Quando, negli ultimi anni, siamo partiti alla ricerca dei pochi palenqueros che imbottigliano i loro mezcal, abbiamo scoperto Giuda Kuper. Interessandosi anche lui alla canna da zucchero, Kuper ha scoperto il produttore Jose Luis Carrera che, in altitudine, e quindi “in mezzo alle nuvole” – da qui il nome “para nubes” – produce da sempre questo rum artigianale, con lo stesso spirito dei clairin. Giuda Kuper ha avuto il pregio di scoprirlo, crearne il packaging e commercializzarlo. Noi siamo stati i suoi primi distributori in Europa, e adesso continuiamo a distribuirlo in Italia, con l’enorme piacere di aver contribuito a portarlo alla conoscenza degli appassionati.

PARANUBES
RUM UNDISTURBED



OVERVIEW

STORIA

La piccola distilleria Paranubes sorge sulla Sierra Mazateca, nello stato di Oaxaca. Qui il Master Distiller Jose Luis Carrera produce il suo "aguardiente di canna da zucchero", come viene definito qui il rum. Oltre a frutta e quattro varietà di caffè cimelio, Jose Luis coltiva quattro tipi diversi di canna da zucchero sui suoi 14 ettari: Caña Dulce, Caña Morada / Negra, Caña Dura e Caña Amarilla / Criolla. Paranubes viene distillato a partire dal puro succo fresco di canna da zucchero da agricoltura libera da pesticidi e fertilizzanti la cui fermentazione è spontanea e naturale. La cosiddetta aguardiente de caña è molto conosciuta a livello regionale, è infatti un tipico distillato della foresta pluviale delle montagne della Sierra Mazateca di Oaxaca, in Messico.

METODO DI PRODUZIONE

Il rum Paranubes è prodotto dalla fermentazione selvaggia del succo di canna da zucchero pressato fresco coltivato. Paranubes è un rum da puro succo di canna, ottenuto principalmente da varietà Criolla, con piccole percentuali di Caña Dulce, Caña Morada / Negra, Caña Dura e Caña Amarilla / Criolla. La canna viene raccolta ogni anno ed è coltivata biologicamente senza pesticidi o fertilizzanti nel ricco terreno della fattoria del mastro distillatore Jose Luis Carrera. Il rum è distillato lentamente, per mantenere un gusto morbido ed equilibrato, senza additivi. Il rum è imbottigliato al grado di alambicco, non subisce diluizioni ed è creato da Jose Luis con la stessa passione e tradizione che il padre e il nonno gli hanno insegnato negli anni.

Country: Mexico

Distribuito da Velier dal: 2017

Sito web: paranubes.com

