

Benromach

# BENROMACH 10 YO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Speyside Single Malt Scotch Whisky

**Zona produttiva** Forres, Moray, Speyside

**Materia prima** Orzo, acqua e lievito

**Distillazione** Il processo di maltazione avviene con un leggero fumo di torba, come prevedeva nel passato la tradizione dello Speyside. La macinazione dell'orzo avviene in un mulino a quattro rulli. La fase di ammostamento è gestita manualmente, in modo da ottenere in maniera naturale i sapori maltati del distillato giovane. Il processo di fermentazione dura dai 3 ai 5 giorni e si svolge in tini di larice: si utilizza sia il lievito di birra che lieviti presenti in distilleria, per una fermentazione più completa e ricca. La doppia distillazione avviene in due alambicchi di rame creati appositamente per Benromach.

**Invecchiamento** 10 anni in botti per l'80% di Bourbon e 20% di Sherry, con una maturazione supplementare di un anno, prima dell'imbottigliamento, in botti di Sherry Oloroso,

**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

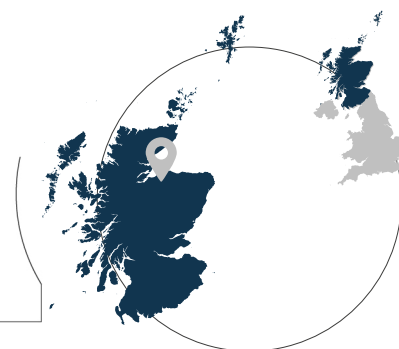
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso presenta intense sensazioni di sherry con note fruttate (mela verde), maltate, di cioccolato alla nocciola e cannella. Retrogusto leggermente affumicato. Con acqua: Sentore di rovere carbonizzato e malto. Delicatamente profumato con frutti esotici – ananas e kiwi

**Sapore** Al palato sviluppa note fruttate – lamponi e more, sherry, malto con un'intensa influenza di torba. Con acqua: Note di malto tostato. Persistente la dolcezza dello sherry e delicatamente affumicato

**Finale** Lungo, persistente con note di sherry e torba.



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

