

Benromach

# BENROMACH 15 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** 15 anni in botti che hanno contenuto in precedenza Bourbon e Sherry

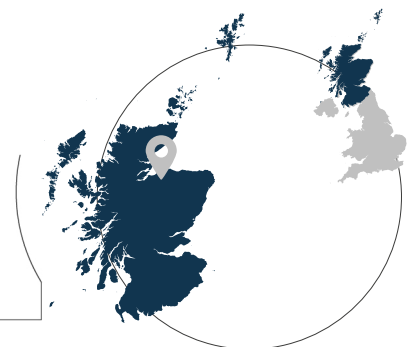
**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso emergono deliziosi ed equilibrati sentori di sherry con vaniglia, buccia d'arancia e zenzero, completati da delicate note di camomilla e mentolo. Con acqua: Delicate note di cacao, noce moscata e cannella che lasciano spazio a dolci sentori di miele e fumosi aromi di falò

**Sapore** Al palato deliziose ed intense note di torta di frutta, prugne, buccia di mela rossa e kiwi. Con acqua: Note affumicate di rovere accompagnate da dolci sentori di mandarino, prugna e pesca. Deliziosi accenni di cioccolato al latte a chiudere



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

