

Benromach

# BENROMACH 40 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** 40 anni in botti che hanno contenuto in precedenza Sherry.

**Gradazione alcolica** 53,8% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Marrone dorato.

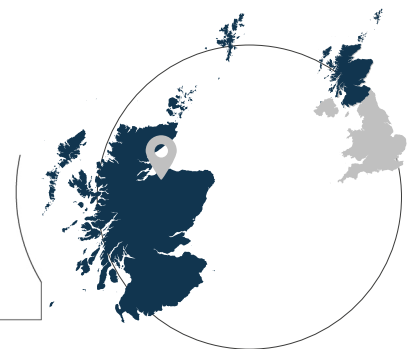
**Profumo** Si apre su ricche note di cera d'api seguite da mandarino e uva passa stufata, unite a aromi di zenzero e cannella. Successivamente si sviluppano fragranti aromi di mela rossa con un accenno di caramella mou e rovere.

**Sapore** Al palato il pepe nero conduce a un intenso rimando alla marmellata di arance, seguito da tabacco dolce essiccato e frutta secca.

**Finale** Finale lungo e corposo con rovere carbonizzato e un leggero sentore di scatola di sigari.



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

