

Benromach

# BENROMACH CASK STRENGTH 2013

## 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

**Gradazione alcolica** 59,7% Alc. /Vol.

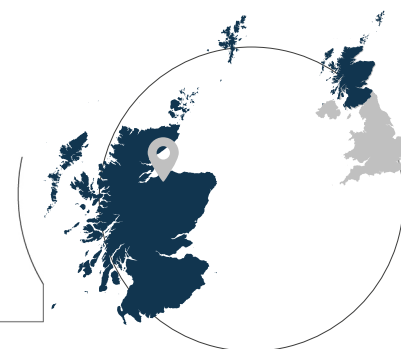
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato

**Profumo** Al naso emergono da subito frutta stufata e lamponi. Successivamente i sentori di vaniglia e mela rossa lasciano spazio ai frutti di bosco.

**Sapore** Al palato i ricordi di nocciole tostate si combinano con chiodi di garofano, e zenzero. Continua su rimandi a buccia di arancia, cioccolato al latte e zucchero di canna.

**Finale** Il finale è pieno e lungo, con in evidenza il rovere tostato e un accenno di fumo



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

