

Benromach

BENROMACH CASK STRENGTH 2014

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 60,6% Alc. /Vol.

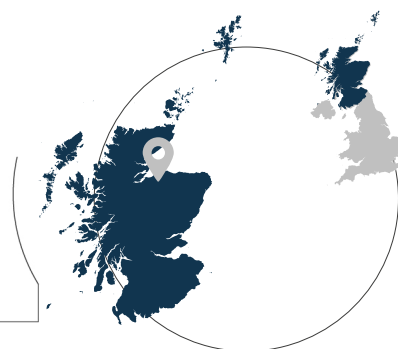
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato

Profumo Al naso emergono aromi dolci di vaniglia conducono a frutta secca glassata, zucchero di canna e zenzero speziato. Note di cannella si combinano con cioccolato al latte e rovere.

Sapore Al palato è cremoso e speziato, con prugna in composta, arancia di Siviglia e pepe nero appena macinato. Sentori di rovere tostato e liquirizia.

Finale Fumo persistente e un accenno di anice nel finale.



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

