

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 ammottramento 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

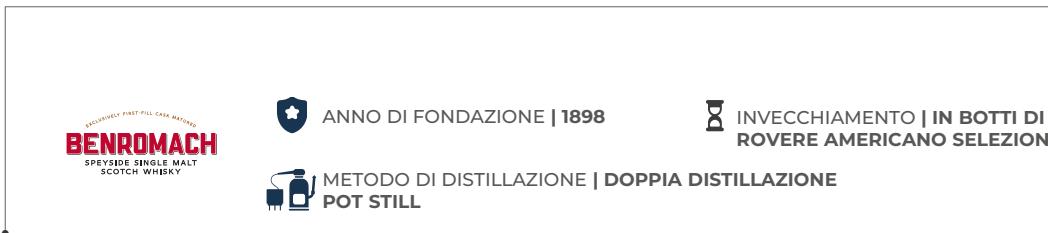
**Profumo** Al naso emergono aromi dolci di vaniglia conducono a frutta secca glassata, zucchero di canna e zenzero speziato. Note di cannella si combinano con cioccolato al latte e rovere.

**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



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE  
POT STILL



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI  
ROVERE AMERICANO SELEZIONATE

