

Benromach

BENROMACH ORGANIC 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 In botti di rovere vergini

Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

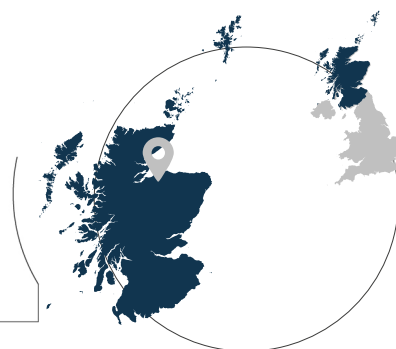
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone dorato

Profumo Note dolci di vaniglia e frutti maturi accompagnano sentori di zest d'agrumi. Seguono aromi di malto tostato e mela verde

Sapore Al palato risulta cremoso con note delicate di pepe e caramello. Si sviluppano a seguire sentori di caffè, banana essiccata e un sottile cenno erbaceo

Finale Medio corposo e lungo con note di anice e cacao in polvere



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

