



# BENROMACH

Schede tecniche



Benromach

# BENROMACH SUPER TUSCAN WINE CASK LION'S CHOICE

## 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** 16 anni in botti di Sassicaia di primo riempimento,

**Gradazione alcolica** 58,1% Alc. /Vol.

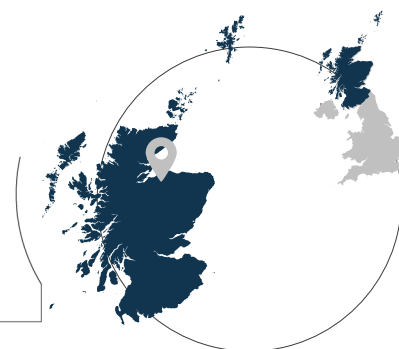
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso emergono aromi dolci di bacche rosse, di uvetta e di chiodi di garofano. Continua con sottili rimandi a cioccolato, mela spremuta e rovere maturo.

**Sapore** Al sorso la scorza di agrumi si unisce allo zucchero di canna e alle spezie natalizie. Successivamente spiccano ricordi di nocciole tostate, ribes nero e fragola.

**Finale** Il finale è di medio corpo con un tocco affumicato.



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL



Benromach

# BENROMACH 10 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** 10 anni in botti per l'80% di Bourbon e 20% di Sherry, con una maturazione supplementare di un anno, prima dell'imbottigliamento, in botti di Sherry Oloroso,

**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

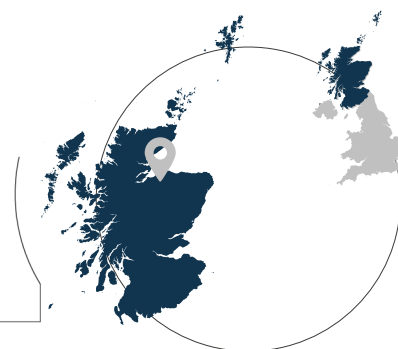
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso presenta intense sensazioni di sherry con note fruttate (mela verde), maltate, di cioccolato alla nocciola e cannella. Retrogusto leggermente affumicato. Con acqua: Sentore di rovere carbonizzato e malto. Delicatamente profumato con frutti esotici – ananas e kiwi

**Sapore** Al palato sviluppa note fruttate – lamponi e more, sherry, malto con un'intensa influenza di torba. Con acqua: Note di malto tostato. Persistente la dolcezza dello sherry e delicatamente affumicato

**Finale** Lungo, persistente con note di sherry e torba.



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL



Benromach

# BENROMACH 15 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** 15 anni in botti che hanno contenuto in precedenza Bourbon e Sherry

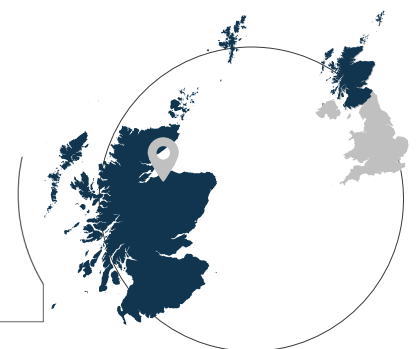
**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso emergono deliziosi ed equilibrati sentori di sherry con vaniglia, buccia d'arancia e zenzero, completati da delicate note di camomilla e mentolo. Con acqua: Delicate note di cacao, noce moscata e cannella che lasciano spazio a dolci sentori di miele e fumosi aromi di falò

**Sapore** Al palato deliziose ed intense note di torta di frutta, prugne, buccia di mela rossa e kiwi. Con acqua: Note affumicate di rovere accompagnate da dolci sentori di mandarino, prugna e pesca. Deliziosi accenni di cioccolato al latte a chiudere



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL



Benromach

# BENROMACH 21 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** 21 anni in botti che hanno contenuto in precedenza Bourbon e Sherry

**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

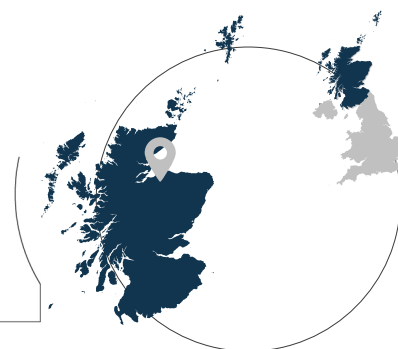
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato dorato

**Profumo** Dolce di Sherry con note agrumate, zenzero e quercia, accompagnate da cenni affumicati

**Sapore** Inizialmente dolce con note di pepe nero, seguite da arancia di Siviglia e lampone che conducono poi a una sensazione di mela cotta e spezie

**Finale** Morbido e affumicato



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL



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.

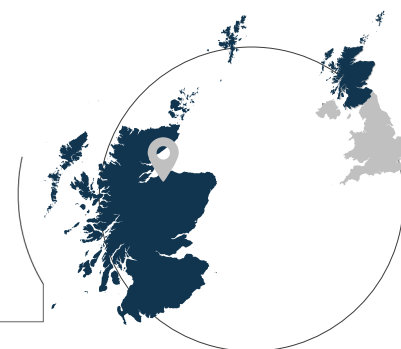
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



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.

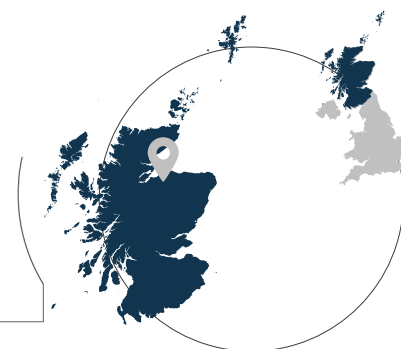
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



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.

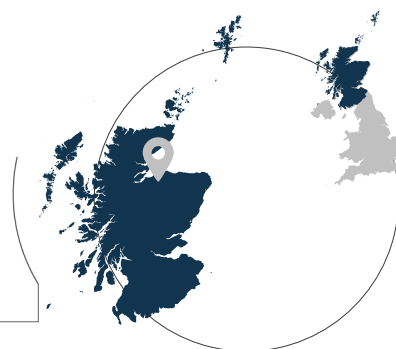
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



Benromach

# BENROMACH VIRGIN OAK KLIN DRIED 2012

## 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 in botti vergini di rovere americano trattate con un processo unico di essiccazione al forno

**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

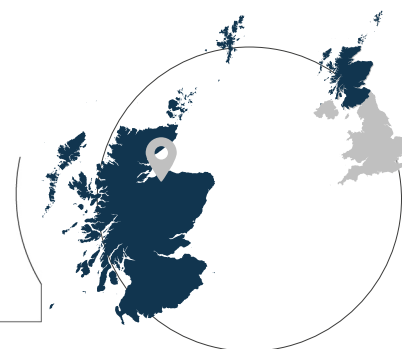
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato

**Profumo** Al naso spiccano dolci aromi di biscotto al malto con limone e mela

**Sapore** Al palato è cremoso e fruttato, con ricordi di zucchero d'orzo e frutta tropicale

**Finale** Nel finale emerge un sottile tocco di fumo e rimandi al mentolo



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI  
ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE  
POT STILL



Benromach

# BENROMACH VIRGIN OAK AIR DRIED 2012

## 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 in botti vergini di rovere americano trattate con un processo di essiccazione all'aria aperta

**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

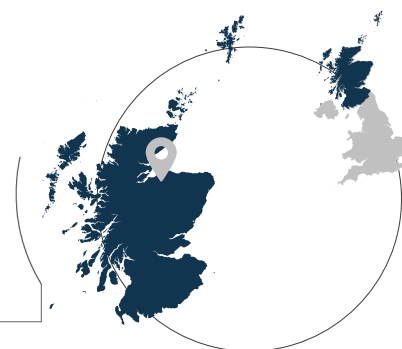
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato

**Profumo** Al naso emergono dolci aromi di vaniglia uniti a cereali tostati e fiori di agrumi

**Sapore** Al palato è morbido e pepato, con vaniglia, menta piperita fresca e rovere sullo sfondo

**Finale** Nel finale emerge un sottile tocco di fumo



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI  
ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE  
POT STILL



Benromach

# BENROMACH UNPEATED 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** 9 anni in botti ex-Bourbon ed ex-Sherry

**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

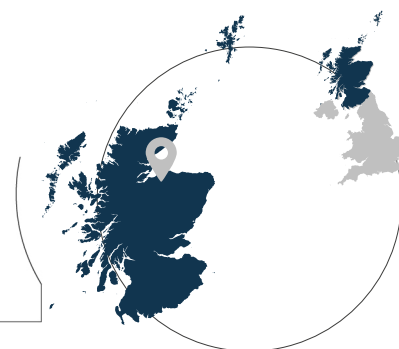
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato

**Profumo** Al naso è dolce, con note di fudge alla vaniglia, biscotto maltato e mela cotta speziata. Successivamente si intrecciano anche lime fresco, note floreali e zenzero

**Sapore** Al palato l'ananas candito lascia spazio a mela rossa, lampone e uvetta. Sullo sfondo ci sono note dolci di liquirizia e quercia unite a delicati rimandi erbacei

**Finale** Il finale è di medio corpo, con note di mentolo e un accenno di pepe



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL



Benromach

# BENROMACH PEAT SMOKE 2016

## 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** 8 anni in botti ex Bourbon di primo riempimento.

**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato

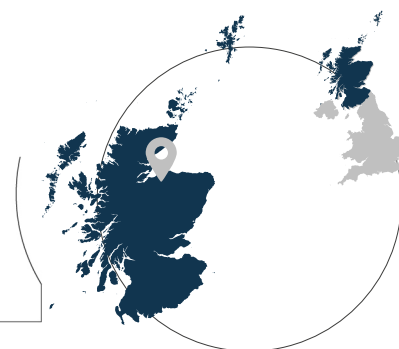
**Profumo** Al naso il fumo è ben presente, con aromi di vaniglia e un leggero tocco di scorza di agrumi. Successivamente si sviluppano sentori di mele e cioccolato bianco

**Sapore** Al palato è morbido, con la quercia tostata in evidenza accompagnata da miele e frutta matura. Continua su ricordi di burro e marshmallow che si chiudono sul sorbetto al limone.

**Finale** Il finale è dolce con note di braci di falò



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

