

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.

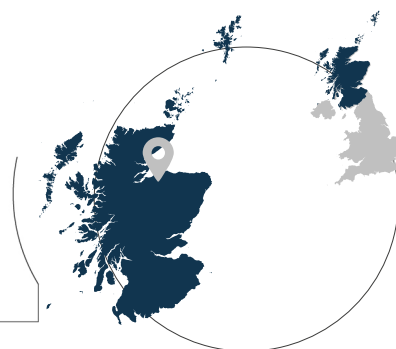
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

