

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.

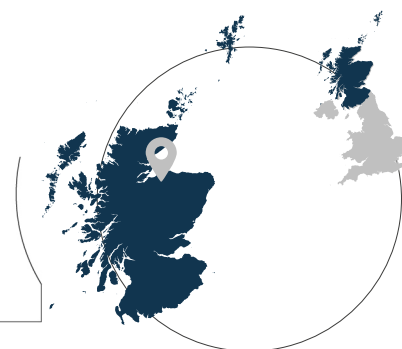
NOTE ORGANOLETTICHE

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

