

Chairman's Reserve

CHAIRMAN'S RESERVE SPICED

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Roseau Valley – St. Lucia

Materia prima Melassa

Distillazione Unione di rum distillati con metodo continuo e discontinuo con l'aggiunta di spezie e frutti. Il Chairman's Reserve Spiced ha come base l'Original Chairman's Reserve nel quale viene messa in infusione la Bois Bandé (una corteccia caraibica nota per i suoi poteri afrodisiaci). A questo rum vengono aggiunti frutti e spezie come cannella, chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia, pimento, bucce di lime e arancia.

Invecchiamento Separata per lotto e tipologia di distillazione in botti ex-Bourbon per 4/5 anni; dopo la miscelazione il Rum riposa in botti di rovere per ulteriori 6 mesi; in questa fase vengono aggiunti frutti e spezie.

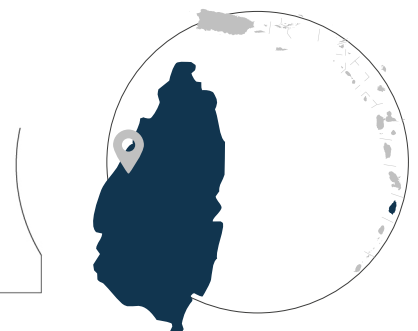
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano scuro con sfumature rossastre.

Profumo Al naso risulta splendidamente complesso con sentori di arancia amara, noce moscata, cannella e uva passa.

Sapore Al palato si presenta dolce, equilibrato e complesso. Emerge una ricca sensazione di spezie esotiche, noce moscata, vaniglia, chiodi di garofano ed agrumi.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL

