

Rum Explorer

# GUYANA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Georgetown - Guyana

**Materia prima** Melassa

**Distillazione** Distillazione in alambicco francese Savalle, alambicco Coffey in legno, alambicco Port Mourant e in legno in restauro.

**Invecchiamento** 2 anni in botti di legno presso Château du Breuil.

**Distilleria** Guyana è prodotto dalla distilleria di proprietà della Demerara Distillers, una delle più antiche del Paese. La storia inizia nel 1670, con la nascita di una cooperativa di esportazione di produttori di canna da zucchero. Negli in Guyana sono sorte moltissime distillerie ma a oggi l'unica a rimanere attiva è proprio quella gestita da Demerara Distillers.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Mogano.

**Profumo** Al naso ha un profilo aromatico molto potente segnato da esteri e note di banana. Successivamente emergono i toni minerali e di oliva.

**Sapore** Sapori potenti di banana gialla si uniscono alle note complesse di frutti rossi, caramello e vaniglia. Il finale si esprime rotondo su frutta candita e note ossidative.



## SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO

