

"Sea Wynde" Pot Still Rum – Mark Andrews



TIPOLOGIA

Rhum

ZONA PRODUTTIVA

Jamaica & Guyana

DISTILLAZIONE

É realizzato utilizzando la tradizionale tecnica dell'alambicco, ma sposa anche rum della Giamaica e della Guyana, creando un sapore ricco che non potrebbe mai essere riprodotto dagli alambicchi a colonna usati oggi, e dimostra anche che due sono meglio di uno. In effetti, Sea Wynde è l'unico rum al mondo, a nostra conoscenza, a combinare rum puri alambicchi di questi due paesi

INVECCHIAMENTO

I singoli rum vengono invecchiati in piccole botti di rovere, alcuni nei Caraibi e alcuni nel Regno Unito. Una volta selezionate tutte le singole botti, i rum vengono tostati insieme prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Ambrato intenso
- Profumo: Al naso è dolce, un rum di ricchezza mielata con note di vaniglia, frutta e caffè tostato
- Gusto: Al palato presenta un sapore dinamico e un finale afoso.