Panama "Chiriquí"



KRAJ	Panama
REGION	Panama
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	40,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Orzech laskowy, prażony migdał, lody kokosowe z pieczonym ananasem.

Smak:

Zaskakujący balans słodyczy- aromat zapowiada uderzenie słodyczy, jednak jest ona stonowana. Na pierwszym planie zdecydowanie miód oraz skórki z cytrusów. Następnie pojawia się nuta praliny z gorzką czekoladą oraz imbir kandyzowany. W końcówce mocne nuty miodowo-kwiatowe, średni finisz.

Więcej informacji:

Destylacja ciągła w kolumnach destylacyjnych 2 lata dojrzewała w beczce ex-Bourbon w klimacie tropikalnym, następnie 1 rok w beczce ex Moscatel w klimacie kontynentalnym.
Nieznana panamska destylarnia, która uprawia własną trzcinę cukrową oraz używa własnej kultury bakterii do fermentacji.

Chiriquí to nazwa prowincji w Panamie, zamieszkała przez liczne plemiona znane jako Guaymi lub Ngäbe. Ich plemienne zdobienia znalazły się na bokach butelki Mezan Chiriquí.

Mezan Rum

Mezan Rum to francuski niezależny bottler rumów. Aktualnie na całym świecie można zaobserwować rozwój kategorii rumów, a co za tym idzie rozwój wiedzy konsumenta. Mezan Rum wychodzi naprzeciw tym potrzebom, prezentując rumy z Karaibów, które nie są w żadne sposób ulepszane smakowo i aromatycznie. Elementem unikalnym jest proces maturacji, większość beczek z rumem na etapie młodego wieku jest transportowana do Europy, aby kontynuować proces dojrzewania. Tropikalny klimat karaibski bardzo przyśpiesza proces leżakowania beczek (prawie dwu lub trzykrotnie szybszy niż w Szkocji) przez co rum nie ma czasu aby być podany procesowi utlenianiu, dzięki którym alkohol zyskuje nowych unikalnych walorów smakowych.
Misją **Mezan Rum** jest pokazanie ogromnego spektrum smaków i charakteru rumów z różnych krajów i destylarni, którą potrafią się bardzo różnić. Dlatego wszystkie rumy są rocznikowe, a co za tym idzie wypust każdej edycji jest limitowany.