

Vininova Exclusive Private Cask Selection 12YO



KRAJ	Barbados
RODZAJ	Rum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	62,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Zapach wytrawny i intrygujący - z kwaskowymi, niemal kiszonkowymi nutami, przełamany aromatami kakao, kokosa, wanilii i ananasa. Całość dopełniają akcenty dębu i przypraw korzennych, typowe dla długo dojrzewającego rumu.

Smak:

Smak intensywnie słodki i owocowy - dominują kokos, ananas, melon, śliwki oraz śliwki w occie, które nadają nieco kwasowości i głębi. Finisz długi i wyrazisty, szorstki i zadziorny, z wyczuwalnymi nutami tytoniu, soli, fermentującego ananasa, skóry i ogromnej dawki kokosa.

Więcej informacji:

Poznaj wyjątkowy rum z destylarni Foursquare na Barbadosie, powstały w limitowanej edycji VININOVA Exclusive Private Cask Selection – tylko 600 butelek dostępnych na całym świecie o mocy 62%.

To doskonale połączenie destylatów z dwóch metod: tradycyjnego miedzianego alembiku z podwójną retortą (copper double retort pot still), który nadaje głębi i charakteru, oraz kolumny destylacyjnej twin column, odpowiedzialnej za lekkość i elegancję.

Rum dojrzewał przez 12 lat w beczkach po bourbonie, co zaowocowało bogatym profilem smakowym – z nutami wanilii, karmelu, przypraw korzennych, dębu oraz owoców tropikalnych. Długi proces starzenia w klimacie Karaibów nadaje trunkowi intensywności, gładkości i doskonale zbalansowanego finiszu.

Ten rum to idealna propozycja dla koneserów i kolekcjonerów szukających autentycznego karaibskiego rzemiosła w ekskluzywnej odsłonie w bardzo limitowanej edycji Foursquare Private Cask Selection.

Foursquare
Distillery (R. L.
Seale's Co. Ltd)



Foursquare Rum Distillery z Barbadosu jest dziś uznawana za jedną z najlepszych destylarni rumu na świecie. Mimo dużej skali produkcji i wytwarzania wielu marek rumu, destylarnia konsekwentnie pozostaje wierna tradycyjnym metodom i filozofii autentycznego rumu. Produkcja opiera się na zasadzie pełnej transparentności – rummy powstają bez dodatku cukru, sztucznych aromatów czy barwników, a ich charakter wynika wyłącznie z jakości destylatu oraz starannego dojrzewania w beczkach.

Destylarnia korzysta zarówno z alembików typu pot still, jak i tradycyjnych kolumn destylacyjnych, co pozwala tworzyć złożone rummy określane jako Single Blended Rum. Foursquare słynie również z prestiżowej serii Exceptional Cask Selection, która zdobyła uznanie kolekcjonerów i ekspertów na całym świecie.

Jakość produkcji potwierdzają liczne nagrody. W 2018 roku Foursquare otrzymała tytuł **Rum Producer of the Year** w konkursie **International Wine & Spirit Competition**, a destylarnia ponownie zdobyła ten prestiżowy tytuł także w **2024 i 2025 roku**, potwierdzając swoją pozycję lidera współczesnego świata rumu.