

Convocation ECS Mark XXVIII 14YO



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

Aromat:

Soczyste rodzyunki sułtańskie , ananas oraz orzeźwiająca skórka pomarańczy . Delikatne nuty toffi stanowią tło dla subtelnych akcentów gałki muskatołowej , cynamonu i imbiru .

Smak:

Delikatna, słodka fala niedojrzałego ananasa, zielonego banana, soczystej dojrzałej śliwki, rodzynek sułtańskich oraz subtelnego toffi. Finisz jest rozgrzewający, dębowy, z wyraźną, lekko wytrawną strukturą. Pojawiają się nuty daktyli i rodzynek, a także cynamonu i imbiru, które długo pozostają na podniebieniu.

Więcej informacji:

Dojrzewający przez czternaście lat w beczkach po bourbonie oraz po wzmacnianym winie madeira, **CONVOCATION** nagradza cierpliwych degustatorów bogatymi nutami złożonych owoców i rozgrzewającego dębu, które długo pozostają na podniebieniu.

Jest to kupaż rumów destylowanych zarówno w miedzianym alembiku typu double retort pot still, jak i w ciągłych kolumnach destylacyjnych twin column still w Foursquare Rum Distillery, a następnie dojrzewających przez czternaście lat w beczkach po bourbonie oraz po wzmacnianym winie madeira.

Bardziej szczegółowo – dla miłośników technicznych detali – jest to blend trzech rumów dojrzewających:

- czternastoletniego rumu z beczek po bourbonie,
- czternastoletniego rumu z beczek po winie madeira,
- rumu poddanego podwójnej maturacji: cztery lata w beczkach po bourbonie, a następnie dziesięć lat w beczkach po wzmacnianym winie madeira.

Miłośnicy rumów Foursquare szczególnie doceniają właśnie ten poziom złożoności i transparentności produkcji.

Ten wyjątkowy przykład Single Blended Rum został wydestylowany i w całości dojrzewał w Foursquare Rum Distillery, zanim został skomponowany i zabutelkowany. Rum jest prezentowany z mocą 62% alkoholu, bez filtracji na zimno, w naturalnym kolorze, bez dodatku cukru i innych dodatków.

Foursquare Distillery



Foursquare Distillery aktualnie jest uznawaną za jedną z najlepszych destylarni rumów na świecie oprócz tego że mają dość spore moce produkcyjne i produkują sporą różnorodność marek, to nadal zachowują prawdziwy charakter rumów wyznając zasadę rumów bez dodatków sztucznego cukru, aromatów czy barwników. W 2018 roku w konkursie Internation Wine and Spirits Competition otrzymali tytuł najlepszej destylarni, a ich edycję i marki otrzymują co roku nagrody.