

## Convocation ECS Mark XXVIII 14YO



<b>KRAJ</b>	Barbados
<b>REGION</b>	Barbados
<b>RODZAJ</b>	Rum
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	62,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	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 wzmocnionym 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 wzmocnionym 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 wzmocnionym 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 dojrzał 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 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.