



# MACNAIR'S EXPLORATION RUM

## JAMAICA PEATED RUM



Producido a partir de caña de azúcar de la más alta calidad cultivada en Jamaica, este ron de alambique ha sido obtenido y seleccionado por el "Master Distiller" Billy Walker de la destilería Clarendon del sur de Jamaica y transferido al agradable clima de Escocia para su maduración completa en la destilería GlenAllachie.

Inicialmente este ron se dejó madurar durante 30 meses en barricas de roble americano y francés a un volumen alcohólico del 86%. Después de ser mezclado por los expertos operarios de GlenAllachie Distillery y reducido a un volumen alcohólico del 69%, el "spirit" se utilizó para llenar barricas que previamente contenían whisky ahumado destilado en GlenAllachie para agregar un toque distintivo y ahumado. Este proceso de maduración crea una expresión en la que el sutil ahumado y las notas de madera carbonizado se combinan a la perfección con este ron caribeño.

Su graduación final es de 46 %, sin colorantes añadidos ni filtración en frío.

### Notas de Cata

**COLOR:** cebada dorada.

**NARIZ:** aromas a piña, plátano ahumado y canela, con vainilla y toffee.

**GUSTO:** rebotante de sabores a plátano maduro, pomelo y caramelo, mango, caña de azúcar, cacao, jengibre y vainilla.

