



**FOURSQUARE**  
RUM DISTILLERY



# FICHA DE PRODUTO

FOURSQUARE 2011 SINGLE BLENDED RUM



## DESCRIÇÃO

Equipoise é a primeira expressão lançada pela destilateria Foursquare que utiliza barris ex-Calvados como parte do seu processo de maturação. Esta expressão combina rum envelhecido em barris ex-Bourbon durante dez anos, que desfrutou de mais quatro anos em barris ex-Calvados, num total de catorze anos. Este duplo envelhecimento é misturado com um rum ex-Bourbon envelhecido durante catorze anos. Envelhecido completamente na Foursquare, antes de ser misturado e engarrafado.

Este rum apresenta 61% alc. vol. Sem filtragem a frio. A sua cor completamente natural foi adquirida ao longo do seu envelhecimento nos diferentes barris.

## NOTAS DE PROVA

**Nariz:** aromas a caramelo e citrinos picantes acompanhados por suaves notas de chocolate branco, gengibre fresco e coco seco.

**Boca:** sensação sedosa na boca que nos traz lembranças de torta de melão e gelado de baunilha. Sabores frutados a passas suculentas, frutas de verão cozidas, mirtilos e ameixas ácidas no final.

**Final:** Quente. Notas suaves de gengibre fresco, cereja, com um final quente e seco e um pouco de pimenta no final.

## CARACTERÍSTICAS

**Local de origem:** Ilha de Barbados

**Tipo:** Rum Bajan

**Maturação:** 14 anos

**Barril:** Ex-Calvados / Ex-bourbon

**Destilação:** combinação de alambiques de cobre e coluna.

**Destilaria:** Foursquare Distillery

**Teor Alcoólico:** 61% vol

**Formato:** 70cl

## SERVIÇO PERFEITO

Desfrute deste rum espetacular puro ou com gelo.

## LIVRE DE ALERGÉNIOS