



MACNAIR'S EXPLORATION RUM

PANAMA 7YO PEATED RUM



Localizado na América Central, o solo vulcânico do Panamá é o ambiente de cultivo perfeito para o ingrediente-chave na produção de rum: a cana-de-açúcar. Foi isso que levou Billy Walker, Master Blender, a procurar o melhor rum que o Panamá pode oferecer.

Destilado a partir do melão da cana-de-açúcar cultivada em solo vulcânico, este excepcional rum amadureceu inicialmente em barris de carvalho americano no clima tropical panamenho. Depois de ser selecionado pessoalmente por Billy Walker, o «spirit» foi transportado para o ambiente fresco e agradável da destilaria GlenAllachie, na Escócia

Depois de ser misturado pelos operadores especializados da GlenAllachie Distillery, o «spirit» foi deixado a envelhecer por mais de 2 anos em barris que anteriormente continham uísque fumado de GlenAllachie. Este rum é engarrafado com 46% de volume alcoólico, sem corantes adicionados nem filtragem a frio.

Notas de Cata

COR: ouro do pôr do sol.

AROMA: rica presença de aromas de banana, alperce, coco e leves notas fumadas.

SABOR: sabores de pêssego, manga e ananás, açúcar torrado, moca e raspa de laranja.

