



MACNAIR'S EXPLORATION RUM

JAMAICA PEATED RUM



Produzido a partir de cana-de-açúcar da mais alta qualidade cultivada na Jamaica, este rum de alambique foi obtido e selecionado pelo «Master Distiller» Billy Walker da destilaria Clarendon, no sul da Jamaica, e transferido para o agradável clima da Escócia para o seu amadurecimento completo na destilaria GlenAllachie.

Inicialmente, este rum foi deixado a amadurecer durante 30 meses em barris de Carvalho americano e francês a um volume alcoólico de 86%. Depois de ser misturado pelos operários especializados da GlenAllachie Distillery e reduzido a um teor alcoólico de 69%, o «spirit» foi utilizado para encher barris que anteriormente contêm whisky fumado destilado em GlenAllachie para adicionar um toque distintivo e fumado. Este processo de maturação cria uma expressão em que o fumo subtil e as notas de madeira carbonizada combinam na perfeição com este rum caribenho.

A sua graduação final é de 46 %, sem corantes adicionados nem filtração a frio.

Notas de Prova

COR: cevada dourada.

AROMA: aromas de ananás, banana fumada e canela, com baunilha e caramelo.

SABOR: repleto de sabores a banana madura, toranja e caramelo, manga, cana-de-açúcar, cacau, gengibre e baunilha.

