



# MACNAIR'S EXPLORATION RUM

## PANAMA 15YO 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 misturado pelos experientes operadores da GlenAllachie Distillery, este rum passa por um envelhecimento secundário em barris de xerez, carvalho virgem e ex-Bourbon durante mais de 2 anos. Este rum com mais de 15 anos de envelhecimento é engarrafado com 46% de volume alcoólico, sem corantes adicionados nem filtragem a frio.

## NOTAS DE PROVA

**COR:** bronze dourado.

**AROMA:** notas ricas de banana, pêra e amêndoa, acompanhadas por aromas de moça.

**SABOR:** repleto de sabores de ananás, manga e pêssigo, seguidos de melão, coco e raspa de laranja.

