



MACNAIR'S EXPLORATION RUM

PANAMA 7YO 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 panamiano. Depois de ser selecionado pessoalmente por Billy Walker, o «spirit» foi transportado para o ambiente fresco e agradável da destilaria GlenAllachie, na Escócia.

Este rum termina o seu envelhecimento em barris de xerez, carvalho virgem e ex-Bourbon durante mais de 2 anos. Este rum é engarrafado com 46% de volumen alcohólico, sem corantes adicionados nem filtragem a frio.

NOTAS DE PROVA

COR: bronze bruído.

AROMA: aromas frutados como manga, pêssego e banana, acompanhados por notas de gengibre.

SABOR: sabores de banana, papaia e manga, com coco, caramelo, raspa de laranja e um toque de ananás.

