

## Chiriquí Moscatel Cask Finish



<b>KRAJ</b>	Panama
<b>REGION</b>	Panama
<b>RODZAJ</b>	Rum
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	40,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	700 ml

### Aromat:

Orzech laskowy, prażony migdał, lody kokosowe z pieczonym ananasem.

### Smak:

Zaskakujący balans słodczy- aromat zapowiada uderzenie słodczy, jednak jest ona stonowana. Na pierwszym planie zdecydowanie miód oraz skórki z cytrusów. Następnie pojawia się nuta praliny z gorzką czekoladą oraz imbir kandyzowany. W końcu mocne nuty miodowo-kwiatowe, średni finisz.

### Więcej informacji:

Destylacja ciągła w kolumnach destylacyjnych 2 lata dojrzewała w beczce ex-Bourbon w klimacie tropikalnym, następnie 1 rok w beczce ex Moscatel w klimacie kontynentalnym.

Nieznana panamska destylarnia, która uprawia własną trzcinę cukrową oraz używa własnej kultury bakterii do fermentacji.

Chiriquí to nazwa prowincji w Panamie, zamieszkała przez liczne plemiona znane jako Guaymi lub Ngäbe. Ich plemienne zdobienia znalazły się na bokach butelki Mezan Chiriquí.

**Mezan Rum** to francuski niezależny bottler rumów. Aktualnie na całym świecie można zaobserwować rozwój kategorii rumów, a co za tym idzie rozwój wiedzy konsumenta. Mezan Rum wychodzi naprzeciw tym potrzebom, prezentując rummy z Karaibów, które nie są w żaden sposób ulepszone smakowo i aromatycznie. Elementem unikalnym jest proces maturacji, większość beczek z rumem na etapie młodego wieku jest transportowana do Europy, aby kontynuować proces dojrzewania. Tropikalny klimat karaibski bardzo przyspiesza proces leżakowania beczek (prawie dwu lub trzykrotnie szybszy niż w Szkocji) przez co rum nie ma czasu aby być podany procesowi utlenianiu, dzięki którym alkohol zyskuje nowych unikalnych walorów smakowych.

Misją **Mezan Rum** jest pokazanie ogromnego spektrum smaków i charakteru rumów z różnych krajów i destylarni, którą potrafią się bardzo różnić. Dlatego wszystkie rummy są rocznikowe, a co za tym idzie wypust każdej edycji jest limitowany.