

## Covenant



<b>KRAJ</b>	Barbados
<b>RODZAJ</b>	Rum
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	58,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	700

### Aromat:

Bogaty aromat owoców tropikalnych, skórki z pomarańczy i kwaśnych wiśni świetnie współgra z wytrawnymi nutami prażonego kokosa, gorzkiej czekolady i dębowych mebli.

### Smak:

Bardzo gładki i ułożony rum. W pierwszym kontakcie dostajemy słodczy dżemu wiśniowego, dojrzałego banana i suszonych owoców. Następnie cały wachlarz przypraw: gałka muskatołowa, cynamon, czarny pieprz i wanilia. Gorzka czekolada, ponownie kokos, finisz długi i wytrawny z kwaskowatym posmakiem wiśni.

### Więcej informacji:

Najstarsza do tej pory propozycja od Foursquare Rum Distillery z serii Exceptional Cask Selection. 18 letni Covenant jest kupażem rumów destylowanych w latach 2004 i 2005, które po 10 latach starzenia w beczkach po bourbonie zostały zmieszane i ponownie zabeczkiwane na kolejne 8 lat. Covenant jest idealnym przykładem tego jak powinien smakować rum starzony przez tak długi czas. Głęboki, wyrazisty, elegancki i ułożony. Podobnie jak wszystkie inne rummy od Foursquare'a jest niefiltrowany i nie zawiera żadnych dodatków.

# Foursquare Distillery



R. L. Seale's Company to rodzinna firma prowadzona przez 4 pokolenia rodziny Seale. Oficjalnie założona w 1920 roku firma zajmująca się produkcją oraz handlem rumem oraz trzciną cukrową. Jednak ślad historyczny rodziny Seale sięga XVII wieku, gdzie pierwsi Seale'owie handlowie trzciną cukrową oraz melasą. W XX wieku rodzina głównie parała się niezależnym bottlingiem rumów oraz handlem beczkami z rumami, jednak w 1992 roku nastąpił przełom- destylarnia Foursquare powstała. Zakupiono najstarszy budynek na Barbados, starą manufakturę cukru. Razem z destylarnią Foursquare powstało Heritage Park- park gdzie znajdują się muzeum cukrownictwa oraz rumu, małe zoo, oraz punkty gastronomiczne.

Foursquare Distillery aktualnie jest uznawaną za jedną z najlepszych destylarni rumów na świecie oprócz tego że mają dość spore moce produkcyjne i produkują sporą różnorodność marek, to nadal zachowują prawdziwy charakter rumów wyznając zasadę rumów bez dodatków sztucznego cukru, aromatów czy barwników.

W 2018 roku w konkursie Internation Wine and Spirits Competition otrzymali tytuł najlepszej destylarni, a ich edycję i marki otrzymują co roku nagrody.