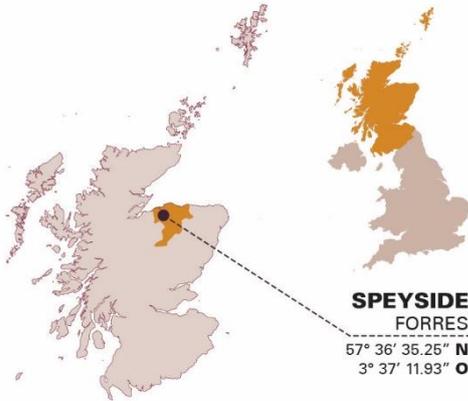


Benromach

BENROMACH 10 Y.O.

FORRES/MORAY



La distilleria Benromach è stata per anni la più piccola tra quelle tutt'oggi funzionanti nello **Speyside**.

Produce whisky con metodi fedeli alla tradizione. Solo il malto più pregiato e la più pura acqua, vengono usati. Il **Benromach Organic** è il primo single malt whisky ad essere stato pienamente certificato dalla "**Soil Association**" britannica.

L'intero processo produttivo e l'invecchiamento sono certificate secondo i rigorosi "**Organic Standard**".



TIPOLOGIA

Scotch Whisky



ZONA PRODUTTIVA

Forres



MATERIA PRIMA

Orzo, acqua e lievito



DISTILLAZIONE

Utilizzando i migliori ingredienti naturali, i distillatori coordinano ogni singolo momento del processo di distillazione; ogni botte viene riempita, pesata e marchiata manualmente prima di essere riposta per molti anni nei tradizionali magazzini "dunnage" per la fase di maturazione



INVECCHIAMENTO

10 anni in botti per l'80% di Bourbon e 20% di Sherry, con una maturazione supplementare di un anno, prima dell'imbottigliamento, in botti di Sherry Oloroso



GRADAZIONE ALCOLICA

43% Alc. /Vol.



COLORE

Dorato



PROFUMO

Puro: Al naso presenta intense sensazioni di sherry con note fruttate (mela verde), maltate, di cioccolato alla nocciola e cannella. Retrogusto leggermente affumicato. Con acqua: Sentore di rovere carbonizzato e malto. Delicatamente profumato con frutti esotici – ananas e kiwi



SAPORE

Puro: Al palato sviluppa note fruttate – lamponi e more, sherry, malto con un'intensa influenza di torba. Con acqua: Note di malto tostato. Persistente la dolcezza dello sherry e delicatamente affumicato



FINALE

Lungo, persistente con note di sherry e torba

