

RUM | PURE SINGLE RUM

BAYOU RESERVE RUM

BAYOU | USA



70 cl / 40°

Product type: Pure Single Rum

Base ingredients: Melassa e succo di canna

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Aging: Tropicale

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Bayou Reserve è un Pure Single Rum prodotto a Lacassine (USA, Louisiana) da canna da zucchero locale secondo le più rigorose tradizioni. La canna viene prodotta localmente e le melasse utilizzate arrivano dai produttori locali. Fra questi, M.A. Patout, il più antico produttore di zucchero degli Stati Uniti (1829). Le pregiate melasse vengono miscelate con succo di canna per avviare la fermentazione, attivata da lieviti selezionati in distilleria. La fermentazione dura dalle 28 alle 30 ore. Bayou è poi distillato in singolo passaggio nei due alambichi pot still di rame. Bayou Reserve è la nuova espressione della distilleria, l'invecchiamento segue lo stesso metodo Solera degli Sherry spagnoli. Invecchia nelle cataste di barili di rovere americano fino a 3 anni. Questo processo ancestrale crea un blend di rum molto equilibrato e facile da degustare.

HOW DO I DRINK IT?

Bayou Reserve è il rum perfetto per la preparazione dei classici cocktail a base rum, la ricetta ideale è il mitico Hurricane inventato proprio in Louisiana, a New Orleans, una delle capitali della mixology mondiale, ricetta che contempla l'utilizzo di rum Invecchiato oltre al rum bianco di base.

FOCUS

Questo rum segue lo stesso tipo di invecchiamento Solera degli Sherry Spagnoli. Come per tutti i Bayou, i lieviti sono sviluppati in distilleria, la fermentazione dura 28-30 ore a circa 30°C in 4 vasche da 4000 US Gallons l'una. Non vengono utilizzati additivi chimici nel controllo della fermentazione. La distillazione è svolta in pot still prodotti dalla Vendome Copper & Brass Works, costruito a mano. Si tratta di 3 pot still in rame per la prima distillazione e due pot still per il ripasso in acciaio con una piccola colonna di rettificazione in rame da 8 piatti. Il distillato esce dall'alambicco tra i 88% e i 92% e conta 80-200 gr/Hlap di congeners. L'acqua utilizzata per l'abbassamento del grado alcolico proviene da un pozzo artesiano ed è filtrata con cura per ottenere una purezza assoluta. L'invecchiamento avviene in 840 botti di rovere americano ex bourbon e rovere francese e segue il metodo solera fino a 3 anni. L'angel share medio è di 8,5% l'anno. Il master distiller Jeff Murphy e il master blender Reiniel Vicente seguono il processo e ogni bottiglia porta la loro firma.

