

RUM | PURE SINGLE RUM

## BAYOU XO MARDIS GRAS

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 XO Mardis Gras è un 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 alambicchi pot still di rame. Bayou XO Mardis Gras è stato creato come un tributo allo spirito del Martedì Grasso, giorno di chiusura del carnevale in Louisiana. Bayou XO è il più vecchio dei rum imbottigliati dalla distilleria con un invecchiamento Solera fino a 6 anni. Dopo i 6 anni, avviene un finish in botti ex-sherry che danno molto equilibrio, creando un insieme di aromi a tratti morbidi e speziati con un finale leggermente affumicato.

### HOW DO I DRINK IT?

Bayou XO mardis Gras si degusta liscio o con un grande blocco di ghiaccio. È la versione per i palati più esperti, con una complessità aromatica molto piacevole.

### FOCUS

Rum che cattura lo spirito e la vivacità delle famose celebrazioni del Mardi Gras della Louisiana. 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.

