

RUM | PURE SINGLE RUM

## HABITATION VELIER PRIVATEER 2017

HABITATION VELIER | CARIBBEAN



**70 cl / 55.6°**

**Category:** Pure Single Rum

**Raw material:** Melassa

**Fermentation:** Selected yeasts + Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Aging:** Tropicale

**Box:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Privateer è l'ultima collaborazione della gamma Habitation Velier ed è il primo rum americano. Il rum è distillato in pot still artigianale Muller, da melasse Grade A, e poi Invecchiato 3 anni in legno americano nuovo, in clima atlantico dalla forte escursione termica e condizioni di temperatura e umidità completamente diverse dalle regioni tropicali. Imbottigliato a 55.6%, con angels' share totale 11%.

### HOW DO I DRINK IT?

Liscio o on the rocks, sorprendente nonostante la giovane età, perfetto per la preparazione di un old fashioned.

### FOCUS

La distilleria è recente e fondata da Andrew Cabot ad Ipswich, non lontano da Boston, Massachusetts. Andrew è un discendente di un mercante, distillatore e privateer durante la rivoluzione americana. Oggi la produzione è diretta da Maggie Campbell, presidente e master distiller. Maggie non solo è una delle poche donne a rivestire questo ruolo, ma è anche nel board dell'associazione americana distillatori artigianali. Il suo background nella produzione di cognac dona a Privateer delle variabili produttive più uniche che rare, per un rum.

