

RUM | RHUM AGRICOLE

DEPAZ PORT FINISH

DEPAZ | MARTINIQUE

70 cl / 45°

Category: Rhum Agricole

Raw material: Puro Succo di Canna da zucchero

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in colonna Creole

Aging: Tropicale

Box: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

Depaz Port Cask Finish è maturato per almeno otto anni in botti di rovere piccole appositamente selezionate; successivamente viene affinato per undici mesi in botti che hanno precedentemente contenuto del porto, che gli conferiscono ricchi aromi di fico e frutti rossi confit.

HOW DO I DRINK IT?

Da gustare liscio. Perfetto accompagnato da un buon sigaro.

FOCUS

La distillazione alla Depaz avviene in due colonne creole di rame, formate da una singola colonna di stampo tradizionale. Le colonne producono un rum di puro succo a un grado alcolico di massimo 70°, con una ricchezza aromatica molto intensa, tipica dei rhum agricoles, e regolata ad un minimo di 225 gr/hlap, come vuole il disciplinare dell'AOC del rum della Martinica.

