

RUM | PURE SINGLE RUM

WORTHY PARK SILVER

WORTHY PARK | JAMAICA



70 cl / 40°

Tipologia: Pure Single Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti selezionati + Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Rum Bar Silver è un assemblaggio dei marks WPEL, WPL e WPE. La fermentazione per i rum WPEL dura circa 30 ore in tini di acciaio chiusi con lieviti selezionati e raggiunge un livello di esteri fra i 30 e i 59 gr/hlap; la fermentazione del mark WPL M12 ha un livello di esteri che oscilla fra i 60 e i 119 gr/hlap; la fermentazione avviene in tini di acciaio chiusi partendo da una parte di lieviti selezionati e da un ceppo di lieviti indigeno isolato e riprodotto, anche in questo caso la durata è intorno alle 30 ore. Il mark WPE, elemento caratterizzante, è invece un high esters che nasce da una fermentazione spontanea di 2/3 settimane in tini di legno aperti e raggiunge un livello di esteri fra i 600 e gli 800 gr/hlap. La distillazione avviene nell'alambicco Forsyths double retort in rame a corrente di vapore della capacità di 18000 litri. Un ciclo di distillazione dura circa 5/6 ore e produce circa 6000 litri al giorno. Rum Bar Silver, una volta assemblato, viene abbassato di grado a 40% con un totale di congeners intorno ai 452 gr/hlap senza l'aggiunta di zucchero o altri additivi.

COME LO BEVO

Da bere liscio, on the rocks, con ghiaccio e lime, è anche un rum perfetto per il Daiquiri o per qualsiasi cocktail a base di rum, la sua ricchezza aromatica darà grande personalità a qualsiasi cocktail.

FOCUS

Rum Bar Silver è prodotto a partire dalla melassa dello zuccherificio della Worthy Park Estate, la più antica tenuta agricola della Giamaica, che produce ininterrottamente dal 1670. Tutto parte dagli oltre 4000 acri della Lluidas Vale, dove crescono oltre 20 varietà di canna da zucchero. Il raccolto avviene per l'80% manualmente, un metodo antico che preserva intatte tutte le qualità della canna, mentre il restante 20% viene raccolto con mezzi meccanici. Il succo fresco di canna viene utilizzato per la produzione di zucchero di altissima qualità e le melasse che rimangono dopo la cristallizzazione vengono inviate in distilleria dove inizia la produzione di rum. Attualmente la Worthy Park Estate Possiede 10.000 acri di terra nel cuore della Lluidas vale. Il 40% del terreno è coltivato a canna da zucchero. Di recente sono stati aggiunti 1256 acri che venivano usati in precedenza per la produzione di agrumi. Vengono piantate circa 20 differenti varietà di canna da zucchero. La raccolta della canna si svolge durante un periodo limitato di 6 mesi, a partire dal mese di gennaio fino al mese di giugno inoltrato, il resto dell'anno viene dedicato alla manutenzione dei macchinari e alla sistemazione dei campi che saranno pronti esattamente un anno dopo il



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

raccolto.

