

RUM | PURE SINGLE RUM

## WORTHY PARK SINGLE ESTATE RESERVE

WORTHY PARK | JAMAICA

**70 cl / 45°**

**Tipologia:** Pure Single Rum

**Materia prima:** Melassa

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Invecchiamento:** Tropicale

**Astuccio:** Sì



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Worthy Park Estate Reserve è composto esclusivamente dal Mark WPL, uno dei più leggeri a livello di esteri. La fermentazione avviene in grandi tini di acciaio inox chiusi, dura 30 ore grazie al lavoro di due tipi di lievito combinati insieme: un lievito selezionato secco e una selezione di lievito che è stato isolato sulle canne da zucchero della Worthy Park Estate. La distillazione dura circa 5/6 ore all'interno dell'unico pot still double retort Forsyths, installato nel 2005 alla riapertura della Worthy Park Distillery. Ne esce un rum con un livello di esteri che oscilla fra i 60 e 119 gr/hlap - range del mark WPL -, che invecchia fra i 6 e i 10 anni in clima tropicale, utilizzando principalmente botti ex bourbon. Rum Bar Gold viene imbottigliato a 45°.

### COME LO BEVO

Si degusta liscio, è un bellissimo esempio di stile classico giamaicano, ricchissimo di profumi. Ottimo anche on the rocks per una degustazione pomeridiana in abbinamento a un sigaro, dessert a base di spezie dolci e frutta esotica. Nei cocktail si combina alla perfezione con frutta esotica come la papaya o il passion fruit, da provare anche in un semplice rum sour on the rocks.

### FOCUS

Worthy Park Estate Reserve 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. La canna raggiunge quindi lo zuccherificio, dove viene spremuta. Il succo viene poi concentrato e inizia il processo di cristallizzazione dello zucchero. Ne rimane una melassa di grandissima qualità che viene trasportata verso la distilleria grazie a un sistema di tubature.

