

RUM | PURE SINGLE RUM

HABITATION VELIER MONYMUSK EMB 2010

HABITATION VELIER | CARAIBI



70 cl / 62°

Tipologia: Pure Single Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Monymusk EMB è prodotto al 100% nei pot still della Clarendon Distillery. Le fermentazioni medio-lunghe avvengono in prima parte nei grandi tini di fermentazione aperti per poi passare in grandi recipienti di metallo per un ulteriore periodo di riposo, dove si attivano fermentazioni batteriche che arricchiscono il fermentato. La distillazione avviene nei due grandi pot still di Clarendon: uno, storico, costruito dalla Vendome di Louisville Kentucky, della capacità di 20.000 litri, l'altro è invece un Distichem di produzione indiana della capacità di circa 25.000. Habitation Velier Monymusk EMB è stato distillato nel 2010, imbottigliato nel 2019 high proof a 62% dopo 9 anni di invecchiamento tropicale che hanno portato ad una parte degli angeli del 64% senza l'aggiunta di additivi, zucchero o colorante, come tutti i rum della serie Habitation Velier.

COME LO BEVO

Da degustare liscio, è la prima volta che potrete degustare un 100% pot still distillato a Clarendon imbottigliato dopo l'invecchiamento tropicale. In miscelazione è ottimo per cocktail classici di ispirazione caraibica.

FOCUS

il Mark EMB era storicamente prodotto dall Bog Estate, che si trovava sempre nella contea di Clarendon nel sud-est della Jamaica, distilleria chiusa nel 1948. La formula dei suoi rum "wedderburn style" è stata tramandata e continua ad essere prodotta proprio per Monymusk nei pot still di Clarendon. I Wedderburn possono essere considerati un vero e proprio stile che in genere ha un livello di esteri medio fra i 200 e i 300 gr/hlap, Monymusk infatti dichiara che il mark EMB oscilla fra i 240 e i 250 gr/hlap. I Wedderburn erano rum che venivano utilizzati nella composizione dei blend, il nome si deve a una società che si chiamava "Wedderburn & co" con sede a Leadenhall Street a Londra, era la classica società che commerciava materie prime provenienti dalle West Indies. Questi rum divennero noti a tal punto da essere identificati per il proprio stile di gusto. Non erano consumati in Giamaica ma bensì destinati solo ai blend europei.

