

RUM | PURE SINGLE RUM

HABITATION VELIER HAMPDEN LROK 2010

HABITATION VELIER | CARAIBI



70 cl / 67°

Tipologia: Pure Single Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Habitation Velier LROK 2010 è stato imbottigliato nel 2016 dopo 6 anni di invecchiamento in clima tropicale che ha portato ad un'angel share totale del 40%. Come per tutti gli Hampden il liquido viene imbottigliato con il suo colore naturale senza aggiunta di zucchero, senza caramello o altri additivi. LROK - ovvero "Light Rum Owen Kelly" - si presenta con un livello di congenerici pari a 1062,3 gr/hlap di cui esteri 350 gr/hlap, un livello abbastanza leggero se paragonato ai marks più aromatici prodotti dalla Hampden Estate. Questo "Light Rum" è un mark risalente all'epoca in cui la canna veniva coltivata da Dermot "Owen Kelly" Lawson, leggendario master distiller della Hampden Estate, intorno al 1827. Si tratta della prima volta nella storia della distilleria che viene imbottigliato il singolo mark con un livello di esteri simile.

COME LO BEVO

Si degusta liscio o con un grande cubo di ghiaccio per avere una leggera diluizione. Il cocktail perfetto per la ricchezza di questo rum è il Montego Bay.

FOCUS

L'acqua pura che sgorga dalla sorgente della cockpit County, a sud della regione di Trelawny, è un elemento fondamento per tutta la produzione dei rum della Hampden Estate. Raggiunge la distilleria e non viene minimamente demineralizzata, ed è importante in particolare per le lunghe fermentazioni dove serve per diluire la melassa. Le fermentazioni spontanee della melassa vengono coadiuvate naturalmente con l'aggiunta del dunder oltre che con aggiunte di altre materie vive derivanti dalla conservazione del dunder, seguendo le tecniche ancestrali del 1800. Dopo la fermentazione segue un lungo riposo del mosto che si arricchisce ulteriormente grazie a delle fermentazioni batteriche che avvengono all'interno dei grandi tini di legno. Terminato il periodo di fermentazione la distillazione avviene in alambicchi double retort in rame, prodotti dai migliori costruttori di alambicchi al mondo come Forsyths, John Doore e Vendome. Dopo la lenta distillazione, si ottiene un rum bianco ricchissimo che viene sia invecchiato in botti Ex Bourbon in clima tropicale.

