

RUM | RHUM AGRICOLE

## DEPAZ 2003 SINGLE CASK

DEPAZ | MARTINICA

70 cl / 45°

**Tipologia:** Rhum Agricole

**Materia prima:** Puro Succo di Canna da zucchero

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in colonna Creole

**Invecchiamento:** Tropicale

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Depaz Single Cask 2003 è ottenuto dalle canne da zucchero della raccolta del 2003. dopo il taglio, la canna viene trasportata alla distilleria per essere pressata, il puro succo di canna leggermente diluito con acqua viene trasferito all'interno di grandi tini di acciaio aperti dove fermenta per almeno 48 ore grazie all'azione di lieviti selezionati. dopo la distillazione in colonna creola Viene affinato in botti di rovere per almeno undici anni. Ogni bottiglia proviene da una singola botte selezionata dal Cellar Master di Depaz. Il risultato è un rum ricco con aromi delicati e unici del singolo barile

### COME LO BEVO

Da gustare liscio. Perfetto accompagnato da un buon sigaro.



### FOCUS

Le fermentazioni della Depaz durano almeno 48 ore e sono svolte da lieviti selezionati. Il lievito viene disciolto nel succo appena pressato, che viene addizionato di acqua durante il processo di pressatura della canna, attraverso i mulini azionati dalla forza della macchina a vapore. Il disciplinare della AOC concede un minimo di fermentazione di 36 ore, ma la scelta di Depaz è di creare maggiore complessità, ed è per questo che il processo di trasformazione dello zucchero in alcool dura per un tempo più prolungato. Si ottiene così un fermentato detto "vin de canne", con un tenore alcolico che oscilla fra i 5 ed i 6 gradi, pronto per essere distillato.

