

RUM | TRADITIONAL RUM

ENGLISH HARBOUR 10 Y.O. RESERVE

ENGLISH HARBOUR | ANTIGUA



70 cl / 40°

Tipologia: Traditional Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti selezionati propri

Metodo di produzione: Distillazione in tripla Colonna

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

English Harbour è prodotto dalla Antigua Distillery a partire da melassa. Per la fermentazione, la Antigua Distillery presta particolare attenzione. Il fermentato di 7% alc vol passa alla distillazione. La Antigua Distillery utilizza una colonna continua tradizionale che, per esigenze di spazio, è stata separata in tre parti, essendo il tetto della distilleria molto basso. Dopo la distillazione si ottiene un rum dal grado alcolico di 95°. La Antigua Distillery produce un solo mark, che preserva parte delle sostanze non alcoliche sviluppare durante il processo di fermentazione, ma la vera complessità di English Harbour verrà raggiunta durante i 10 anni di invecchiamento in barili ex-bourbon da 200 litri in clima tropicale nella warehouse di Antigua.

COME LO BEVO

Può essere consumato liscio, on the rocks. Perfetto abbinamento per un buon sigaro e il complemento ideale per una grande cena.

FOCUS

Per la fermentazione, la Antigua Distillery presta particolare attenzione ai lieviti, vengono infatti utilizzati lieviti specialmente selezionati per English Harbour. Viene prima creato uno starter di base composto da lievito, acqua e melassa, viene aggiunta ulteriore melassa diluita e ancora una parte di lievito. Il tutto viene ossigenato e mantenuto sotto stretta osservazione controllando il PH al fine di avere una fermentazione regolare. La fermentazione avviene in quello che viene chiamato "Bub Tank" a una temperatura controllata di massimo 32 °C. English Harbour è il rum prodotto dalla Antigua Distillers Limited, fondata nel 1933 nella baia di St John ad Antigua da 4 business men locali. Il primo alambicco installato fu una colonna francese Savalle e la materia prima era la melassa, fornita dallo zuccherificio di stato Antigua Sugar Factory e dal piccolo zuccherificio indipendente Montpelier Sugar Factory, che venne in seguito da loro comperato. La distileria produceva principalmente rum per i commercianti locali, che creavano dei blend e li comemrcializzavano con i propri marchi storici, come Silver Leaf, Red Cock, White House e Borlanda. Il primo marchio di proprietà della Antigua Distillers fu il Cavalier Muscovado, prodotto anche in una versione light, ancora oggi esistente sotto il nome di Cavalier Antigua RUM. Nel 1991 la colonna Savalle venne rimpiazzada da una tripla colonna continua John Dore. Nel 1994 nasce English Harbour in onore della baia nel sud dell'isola, dove facevano scalo



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

le navi della British Navy, a bordo delle quali veniva distribuito il "Tot" giornaliero di rum.

