



ACQUISTATO IL .....

## Hampden Estate Pure Single Jamaican Rum HLCF Classic

### Il Rum Overproof di casa Hampden con lieviti indigeni



Hampden Estate HLCF Classic viene prodotto esclusivamente a partire dal mark HLCF, che significa Hampden Light Continental Flavoured e include i rum ad alta concentrazione di esteri, vale a dire dai 400 ai 600 gr/hlpa. Hampden Estate è attiva dal 1753 nel Trelawny Parish, noto come il grand cru del rum giamaicano, e dal 2009 ha iniziato a invecchiare i suoi Pure Single Rum. Come per tutti i suoi imbottigliamenti, anche questa release 100% pot still è stata prodotta con metodi unici e in parte segreti, che sono rimasti invariati dal XVIII secolo. Contenuto in congeners di 3606,9 gr/hlpa, di cui esteri 476,9 gr/hlpa.

Il rum è ottenuto attraverso la fermentazione con lieviti indigeni, che sono stati selezionati e coltivati per oltre 200 anni. Il processo di fermentazione è molto lento e delicato, permettendo ai lieviti di sviluppare una gamma di profumi composta da note di frutta tropicale, erbe aromatiche e spezie. Il distillato viene quindi maturato in botti di rovere americano per almeno tre anni, prima di essere imbottigliato.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

Tipologia Rum

Provenienza Giamaica

#### Uve

Gradazione 60% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Meditazione

Abbinamento  
Vinificazione

**Sensazioni** Nonostante la potenza, resa evidente dalla gradazione al 60%, questo rum rimane comunque delicato e raffinato, con le sue note tostate di legno, spezie e con note tropicali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821