

BARCELONA RUM CLUB

TROPICALLY AGED SINCE 2018



PLANTATION BARBADOS 2011



| | |
|------------------------------------|--|
| Edición Limitada | 144 botellas |
| Graduación | 48.1% |
| Destilería | West Indies Rum Distillery |
| Materia Prima | Melaza |
| Fermentación | 3-4 días |
| Destilación | Pot y Column Still |
| Año de destilación | 2011 |
| Añejamiento tropical | 4 años en barrica exBourbon |
| Añejamiento continental | 6 años en barrica exCognac Ferrand |
| Acabado | 9 meses en barrica exVino Maury |
| Sustancias Volátiles | 185 g/hL AA |
| Ésteres | 130 g/hL AA |
| Dosage | 4 g/L |
| Caramelo de caña E150a (% volumen) | Ninguno |
| Notas de cata | (por Beltrán Ferri, socio nº2) |
| Color | Caoba Oscuro |
| Nariz | Piel de naranja, chocolate negro. Notas de crianza oxidativa (bodega), acéticas y de fruta pasificada (higo). En el fondo se aprecia un leve aroma a pólvora. |
| Boca | Entrada agradable en boca, golosidad. Estructura amplia y densa. Fruta pasificada, cáscara de naranja y hoja de tabaco. Notas aromáticas que recuerdan a un vino de crianza oxidativa. |
| Final | Final largo. Fruta pasificada, acompañada de notas amargas de caramelo y chocolate negro. |