



## SAINT LUCIA

### **CHAIRMAN'S RESERVE** **Spiced Original**

Chairman's Reserve Spiced Original é elaborado com especiarias e frutas locais, tais como: canela, cravo, noz moscada, pimenta da Jamaica, baunilha, coco, limão e laranja. A este rum de especiarias acrescentou-se ainda o toque especial da planta Richeria Grandis - localmente designada por «Bois Bandé», uma casca culturalmente conhecida nas Caraíbas pelas suas propriedades afrodisíacas.

#### **Blended:**

runs provenientes da mistura de dois tipos de destilação, Coffey (coluna) e Pot stills (alambique), para depois passar ao processo de envelhecimento e finalização com frutas e especiarias locais.

#### **Amadurecimento:**

primeiro é envelhecido separado por lotes e por tipo de destilação em barris de ex-Bourbon, depois o mestre de rum efetua uma lotagem e, por fim, é deixado a repousar em barris de carvalho por mais 6 meses, juntamente com frutas locais e especiarias que lhe conferem um caráter único.

#### **Notas:**

Cor intensa de mogno com um tom avermelhado suave. No nariz, um aroma intenso a laranja amarga, noz moscada, canela e uvas passas doces. Na boca, uma rica e doce explosão de sabor com especiarias exóticas, noz moscada, baunilha e cravo da Índia, equilibrada pelo caráter crocante da casca de laranja cítrica. Um complexo de rum hedonista de especiarias.

#### **Prémios internacionais:**

MEDALHA DE PRATA - 2011 International Wine & Spirits Competition  
MEDALHA DE PRATA - 2011 International Spirits Challenge  
MEDALHA DE PRATA - 2011 San Francisco World Spirits Competition  
MEDALHA DE OURO - 2010 World Spirits Awards  
MEDALHA DE PRATA - 2010 World Spirits Awards  
MEDALHA DE PRATA - 2010 World Spirits Awards

