

ARDBEG

Scotch Whisky

Ardbeg Ten Years Old es venerado en todo el mundo como el whisky de malta más complejo, más ahumado y con más turba de todos. Sin embargo, no hace alarde de la turba; más bien da paso a la dulzura natural de la malta para producir un whisky de equilibrio perfecto. Nombrado Whisky Mundial del Año en 2008.



TEN YEARS OLD

FORMATOS

0,70 L

DESCRIPCIÓN

Ardbeg Ten es el whisky de entrada a la marca. Esta expresión se produce con malta turbada a 55 PPM (partes de fenol por millón). Posteriormente, envejece durante al menos 10 años en una mezcla de barricas exbourbon de primer y segundo llenado. Finalmente, se embotella al 46% de volumen sin filtrar en frío y sin colorante añadido.

NOTAS DE CATA

Color dorado muy claro. En nariz notamos un estallido de fruta ahumada intensa. Turba infundida con limón y lima, envuelta en chocolate negro ceroso. El mentol y la pimienta negra se deslizan a través del humo dulce, seguidos de cuerdas alquitranadas y grafito. Saboree el aroma del pescado ahumado y el tocino crujiente junto con los pimientos verdes, la piña al horno y el jugo de pera. Agregue agua y una mineralidad oceánica trae un soplo de espuma de mar fresca y salada. Limón y lima encerados siguen con jabón de alquitrán de hulla, cera de abejas y bosques de pino herbáceos. Vainilla tostada y canela chisporroteante se cocinan a fuego lento con tofe tibio de avellanas y almendras. En la boca una explosión de turba crepitante desencadena millones de explosiones de sabor: turba efervescente con jugo ácido de limón y lima, estallidos de pimienta negra con chisporroteante caramelo especiado con canela. Luego viene una ola de salmuera infundida con suero de leche suave, plátanos maduros y grosellas. El humo brota gradualmente en el paladar trayendo un bocado de capuchino cálido y cremoso y malvaviscos tostados. A medida que el sabor se alarga y profundiza, se desarrolla un espresso seco, raíz de regaliz y humo alquitranado que cubren el paladar con aceites masticables de turba.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com