

ARDBEG

Scotch Whisky

Se pronuncia ug-i-dal y es considerado como la máxima expresión de la gama Ardbeg.

Toma su nombre de las aguas cargadas de turba del lago Uigeadail, la fuente de agua de la destilería en las colinas que la enmarcan. Uigeadail significa lugar oscuro y misterioso en gaélico escocés.



UIGEADAIL

FORMATOS

0,70 L

DESCRIPCIÓN

Una combinación intrigante de Ardbeg, madurado en barricas previamente utilizadas para bourbon o jerez oloroso: una maduración en barrica que combina las profundas notas tradicionales de ahumado de Ardbeg con los deliciosos tonos de uva pasa de barricas que han contenido jerez. Graduación alcohólica de 54,2 % sin filtraren frío y sin diluir, para retener su máximo sabor y otorgar más cuerpo y profundidad agregada.

El Ardbeg con más premios, incluido el de mejor whisky del mundo en el año 2009; descrito por Jim Murray, autor de la Biblia del whisky, como "muy simple". Obtuvo 97.5/100 puntos (la calificación más alta en la Biblia del whisky) en 2015.

NOTAS DE CATA

Color oro intenso. Aromas embriagadores y ahumados. Con toda su fuerza, el aroma inicial es una mezcla seductora de cálido pastel de Navidad, aceite de nuez y violetas de Parma fusionados con especias frescas del océano, cedro y agujas de pino que caen del árbol de Navidad. Un fuego de carbón ardiendo sin llama y el olor a cuero bien engrasado aporta calidez. La dulzura de los caramelos de melaza y las pasas cubiertas de chocolate emergen a través del humo. Con agua, el profundo ahumado aumenta en intensidad, recordando a un pudín de Navidad cocido. Las ricas grosellas florecientes y el pan tibio de plátano y nueces se sirven con espresso moka a fuego lento. Sabor completo y rico con una textura profunda que cubre la boca, el sabor es un equilibrio intrigante entre sabores dulces, especiados y ahumados profundos. El sabor es inicialmente dulce. Una explosión de especias de invierno desencadena una explosión ahumada y especiada contrarrestada por un suntuoso paladar medio de alimentos ahumados glaseados con miel y melaza masticable. Olas de profundos tonos ahumados y ricos aromas se acumulan en el paladar como un fino cigarro Montecristo. Sorprendentemente largo y masticable con notas persistentes de pasas, profundos tonos mocha y rico humo aromático en el final perfectamente integrado.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com