



# MONTANYA Platino 1YO

Zaczynamy w destylarni Elk Avenue od fermentacji czystej trzciny cukrowej pochodzącej od rodzimych plantatorów i rodzinnego młyna w Luizjanie. Trzcina cukrowa, woda i drożdże fermentują przez sześć do siedmiu dni.

Po fermentacji, „wash” trafia do głównego alembika (są miedziane i **ręcznie robione w Ditarías Ea de Vie w Portugalii**). Alchemia zaczyna się, gdy nasz destylator podgrzewa całość w celu oddzielenia alkoholu od wody. W procesie tym pojawia się złożoność, ponieważ plyn wydobywający się z destylatora zawiera kilkaset różnych związków alkoholowych, każdy o innym smaku i temperaturze wrzenia. Uważnie monitorujemy wyniki destylacji - **zachowujemy to, co smakuje wspaniale**, a resztę wyrzucamy – proces nosi nazwę cięć. Po zebraniu najlepszej części rumu, wlewamy go do **beczek z amerykańskiego, białego dębu**, w których wcześniej przez 2-5 lat przechowywano whisky Laws z Colorado. Beczki przenosimy z destylarni Elk Avenue do naszego Barrel House and Bottling Facility w Riverland, dwie mile na południe od miasta. Tam dojrzewają, aż rum stanie się dojrzały i gładki.

Wersja Platino leżakuje w beczkach przez **okres jednego roku**. Przed butelkowaniem rum jest filtrowany naturalnie w celu usunięcia koloru.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Producent	ABV
rum	USA	Montanya Distillers	40%

Aromat



MIGDAŁY



DAKTYLE

Smak



OWOCE  
KANDYZOWANE



WANILIA

Finisz



KAKAO



BITA  
ŚMIETANA



SPIRIT DEPOT

rum

skład alkoholi



# MONTANYA Oro 1YO



Zaczynamy w destylarni Elk Avenue od fermentacji czystej trzciny cukrowej pochodzącej od rodzimych plantatorów i rodzinnego młyna w Luizjanie. Trzcina cukrowa, woda i drożdże fermentują przez sześć do siedmiu dni.

Po fermentacji, „wash” trafia do głównego alembika (są miedziane i ręcznie robione w Ditarías Ea de Vie w Portugalii). Alchemia zaczyna się, gdy nasz destylator podgrzewa całość w celu oddzielenia alkoholu od wody. W procesie tym pojawia się złożoność, ponieważ płyn wydobywający się z destylatora zawiera kilkaset różnych związków alkoholowych, każdy o innym smaku i temperaturze wrzenia. Uważnie monitorujemy wyniki destylacji - **zachowujemy to, co smakuje wspaniale**, a resztę wyrzucamy – proces nosi nazwę cięć. Po zebraniu najlepszej części rumu, wlewamy go do beczek z amerykańskiego, białego dębu, w których wcześniej przez 2-5 lat przechowywano whisky Laws z Colorado. Beczki przenosimy z destylarni Elk Avenue do naszego Barrel House and Bottling Facility w Riverland, dwie mile na południe od miasta. Tam dojrzewają, aż rum stanie się dojrzały i gładki.

Oro starzeje się przez rok w beczkach z amerykańskiego, białego dębu z Laws Whisky House. Ponieważ beczka jest mokra i świeża po whisky, Oro jest pełniejszy i pełen głębi smaku.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Producent	ABV
rum	USA	<u>Montanya Distillers</u>	40%

Aromat



KAWA



WANILIA

Smak



CZEKOLADA  
MLECZNA



CHILLI

Finisz



OWOCE  
KANDYZOWANE



KARAMEL



**SPIRIT DEPOT**

rum

skład alkoholi





# MONTANYA Exclusiva 3YO

Zaczynamy w destylarni Elk Avenue od fermentacji czystej trzciny cukrowej pochodzącej od rodzimych plantatorów i rodzinnego młyna w Luizjanie. Trzcina cukrowa, woda i drożdże fermentują przez sześć do siedmiu dni.

Po fermentacji, „wash” trafia do głównego alembika (są miedziane i ręcznie robione w Ditarías Ea de Vie w Portugalii). Alchemia zaczyna się, gdy nasz destylator podgrzewa całość w celu oddzielenia alkoholu od wody. W procesie tym pojawia się złożoność, ponieważ płyn wydobywający się z destylatora zawiera kilkaset różnych związków alkoholowych, każdy o innym smaku i temperaturze wrzenia. Uważnie monitorujemy wyniki destylacji - **zachowujemy to, co smakuje wspaniale**, a resztę wyrzucamy – proces nosi nazwę cięć. Po zebraniu najlepszej części rumu, wlewamy go do beczek z amerykańskiego, białego dębu, w których wcześniej przez 2-5 lat przechowywano whisky Laws z Colorado. Beczki przenosimy z destylarni Elk Avenue do naszego Barrel House and Bottling Facility w Riverland, dwie mile na południe od miasta. Tam dojrzewają, aż rum stanie się dojrzały i gładki.

Exclusiva starzeje się w sumie przez 3 lata beczkach – dwa i pół roku w beczce po whisky Laws, a następnie przez 6 miesięcy w beczce z francuskiego dębu po Cabernet Sauvignon i Port.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Producent	ABV
rum	USA	Montanya Distillers	40%

Aromat



MIGDAŁY



DAKTYLE

Smak



OWOCE  
KANDYZOWANE



WANILIA

Finisz



WIŚNIE



GORZKA  
CZEKOLADA



SPIRIT DEPOT

rum

skład alkoholi





# MONTANYA Valentia 1YO

Zaczynamy w destylarni Elk Avenue od fermentacji czystej trzciny cukrowej pochodzącej od rodzimych plantatorów i rodzinnego młyna w Luizjanie. Trzcina cukrowa, woda i drożdże fermentują przez sześć do siedmiu dni.

Po fermentacji, „wash” trafia do głównego alembika (są miedziane i ręcznie robione w Ditalarias Ea de Vie w Portugalii). Alchemia zaczyna się, gdy nasz destylator podgrzewa całość w celu oddzielenia alkoholu od wody. W procesie tym pojawia się złożoność, ponieważ płyn wydobywający się z destylatora zawiera kilkaset różnych związków alkoholowych, każdy o innym smaku i temperaturze wrzenia. Uważnie monitorujemy wyniki destylacji - **zachowujemy to, co smakuje wspaniale**, a resztę wyrzucamy – proces nosi nazwę cięć. Po zebraniu najlepszej części rumu, wlewamy go do beczek z amerykańskiego, białego dębu, w których wcześniej przez 2-5 lat przechowywano whisky Laws z Colorado. Beczki przenosimy z destylarni Elk Avenue do naszego Barrel House and Bottling Facility w Riverland, dwie mile na południe od miasta. Tam dojrzewają, aż rum stanie się dojrzwały i gładki.

Valentia starzeje się przez 4 lata w beczkach z amerykańskiego, białego dębu po Laws, a następnie 6 do 12 tygodni w beczkach po rye whiskey z Catoctin Creek, gdzie masterdestylerką jest również kobieta. Jest to swoista celebrowanie dla kobiet na całym świecie!

Kategoria	Kraj pochodzenia	Producent	ABV
rum	USA	Montanya Distillers	40%

Aromat



MIGDAŁY



OWOCE  
KANDYZOWANE

Smak



CREAM  
BRULEE



SUSZONE  
OWOCE

Finisz



CZERWONA  
POMARAŃCZA



CYNAMON



SPIRIT DEPOT

rum

skład alkoholi