Matusalem Insolito wine cask - 40%

Matusalem & Co. Werd opgericht in 1872 in Santiago de Cuba. Twee Spaanse broers, Benjamin en Eduardo Campo verlieten Spanje om in Cuba rum te gaan distilleren. Als extra kennis namen zij de typisch Spaanse rijpingsmethode van de solera mee. In de jaren vijftig was het merk marktleider in Cuba met een aandeel van 50%. Na de Cubaanse revolutie vluchtte de families naar de Verenigde Staten waar het merk opnieuw werd opgericht. Familieruzies resulteerden vanaf 1981 in langdurige rechtszaken die eindigden met een onderhandse schikking in 1995. Nieuwe eigenaar was nu Dr. Claudio Alvarez Salazar, achterkleinzoon van een van de oprichters. Het merk werd in 2002 geherintroduceerd. De productie vindt plaats in de Dominicaanse Republiek waar in 2016 een nieuwe distilleerderij in Monte Plata in gebruik werd genomen. Matusalem Insolito Wine Cask is een gelimiteerde blended rum afkomstig uit de Dominicaanse Republiek, met een beperkte oplage van 8000 flessen. Hij wordt gefilterd op houtskool en heeft mogen rijpen in een solera-systeem, hierna wordt hij afgewerkt in vaten waar voorheen tempranillo wijn heeft gezeten. Je proeft een verse smaak van druiven gevolgd door de hints van ananas en eikenhout, een vleugje geroosterde kruiden blijven op de achtergrond. Hij heeft een alcoholpercentage van 40%.

KARAKTER

Land	Dominican Republic

SMAAKBESCHRIJVING

Uiterlijk: helder, bleek zalmroze Neus: de aroma's die het afgeeft duiden de oorsprong aan van rode wijnvaten, met toetsen van vanille, gist en tropisch fruit zoals ananas en banaan. Smaak: het is aangenaam in de mond, met een medium tot volle body en tonen van ananas, banaan, limoen, rood fruit en tannines. Het heeft ook lichte toetsen

van vanille, kruidnagel, kaneel en hout. Afdronk: De afdronk laat een aangename afdronk achter van gerijpte rode en donkere rum.

VINIFICATIE

solera