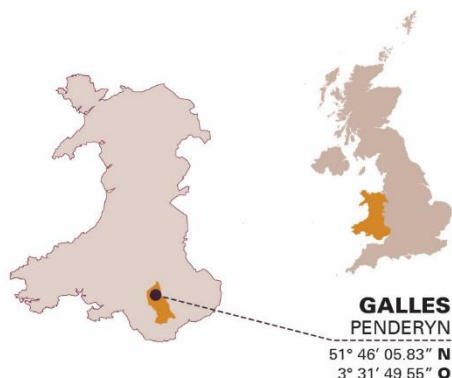


PENDERYN

DISTILLERY

PENDERYN LEGEND

PENDERYN/GALLES



Distillare in Galles era un'arte perduta, almeno fino alla fine degli anni '90, quando, in un pub di un piccolo villaggio, un gruppo di amici inizia a ipotizzare la nascita di una distilleria in Galles, la prima da oltre un secolo. Il loro sogno era di creare un Whisky puro e prezioso, proprio come l'oro gallesse, rappresentato dal "filone d'oro" caratteristico del brand. Il villaggio prescelto è quello di Penderyn: qui nasce la distilleria, dove viene installato un alambicco in rame progettato da David Faraday, discendente dal famoso scienziato del 19° secolo Michael Faraday. Nel 2004 il **Whisky Penderyn** vede ufficialmente la luce, alla presenza del Principe del Galles Carlo. L'attenzione ai dettagli, gli investimenti, la passione e il duro lavoro sono alcuni degli ingredienti che concorrono a creare grandi distillati: nel tempo Penderyn ha continuato la sua crescita e ha guadagnato stima in tutto il mondo, vincendo numerosi premi e diventando un punto di riferimento nella produzione di Whisky Single Malt.



TIPOLOGIA

Welsh Whisky - **Single Malt**



ZONA PRODUTTIVA

Penderyn



DISTILLAZIONE

Sistema di distillazione unico nella categoria "single malts": un singolo alambicco di rame connesso a due colonne di distillazione



INVECCHIAMENTO

La maturazione avviene in botti selezionate di rovere americano: nella prima fase in botti precedentemente utilizzate per il Bourbon e nella seconda fase in barriques utilizzate per la produzione di Madeira



GRADAZIONE ALCOLICA

41% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo oro



PROFUMO

Al naso aromi di mele e agrumi mescolati alla crema di fudge e uva sultanina che creano un whisky complesso ma fresco, pulito e ben bilanciato



SAPORE

In bocca si presenta incredibilmente dolce e armonioso, fresco e ricco con prevalenza di note di frutta essiccata. Delicato e dolce al palato, ha solo un accenno di bitter che gli dona freschezza. Sul finale il Penderyn Legend è lungo e caratterizzato da un retrogusto di torta al Madeira e uva sultanina