

Lamas Caburé

BRÉSIL



70CL · 43°

Distillerie Lamas

INFOS TECHNIQUES

- Réalisé intégralement à partir d'orge maltée
- Double distillation en alambic en cuivre pot still
- Vieilli en fûts d'ex-bourbon de 200L entre 5 et 6 ans et affiné 6 mois en fûts de vin de type Porto (de la région montagneuse brésilienne de Serra Gaúcha) et en fûts de Bâlsamo plusieurs semaines
- Non filtré à froid

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Puissant • Herbe fraîche, épices, noix de coco
BOUCHE	Gourmande • Clou de girofle, anis étoilé, vanille
FINALE	Persistante • Herbe fraîche, légère fumée

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



WHISKIES
LAMAS VERUS

70CL / 43°



WHISKIES
LAMAS PUTUMUJU

70CL / 43°