

## **Plantation Vintage Panama 2008 - Under the Sea Collection**

Plantation fortsätter nu sin vintageresa genom romvärldens paradisiska länder. Efter de färgsprakande Birds of Paradise kommer nu Under the Sea. I serien ingår sex buteljeringar i begränsade upplagor som går på djupet gällande rommens terroir, kultur och natur. Den 22 november släpps 294 flaskor av den första i serien, Plantation Vintage Panama 2008 i Systembolagets beställningssortiment. Artikelnumret är 54573 och priset 699 kronor.



Det lilla landet Panama ligger som ett smalt band mellan två världshav. Den speciella geografien med tropisk värme, kanaler och fuktig havsluft skapar ett växthusklimat med en mycket jämn årstemperatur som är optimalt för odling av sockerrör. Ingen annanstans i världen utvecklar sockerrören lika hög sockerhalt.

- Panama 2008 har gjorts på melass och destillerats i kolonnpanna. Efter tolv års lagring på bourbonfat i det tropiska klimatet skeppades 19 fat med båt över Atlanten till Charente i västra Frankrike. Rommen drogs om och fylldes på ett fat som tidigare innehållit Ferrand Cognac. Metoden med dubbel kontinental lagring är ett av Plantations signum och en bidragande orsak till de unika smaker som Plantations rom utvecklar, säger Hugo Simberg, Brand Manager hos Spring Wine & Spirits.

Panama 2008 kommer från landets ledande sockerregion Herrara. I den vulkaniska jorden odlas sockerrör av god kvalitet. Dessa har sedan kokats till melass och destillerats på destilleriet Alcoholes del Istmo i samma distrikt. Den konstfulla förpackningen pryds av en knölval. Det mytomspunna djuret har ett av sina viktigaste vatten utanför Panama, som är ett av få länder där både södra och norra halvklotets hav möts.

### **Plantation Vintage Panama 2008**

Art nr: 54573

Pris: 699 kr

Alk halt: 45,7 % vol.

Volym: 700 ml