

## SAINTE-LUCIE



### CHAIRMAN'S RESERVE

#### The Forgotten Casks

Chairman's Reserve The Forgotten Casks es un ron extra añejo elaborado de tal forma que busca imitar los rones encontrados en los barriles originales de Chairman's Reserve y que habían sido olvidados en la destilería después del incendio sufrido en 2007. El 2 de mayo del año 2007 St. Lucía Distillers fue golpeado por un fuerte incendio que destruyó parte del área de oficinas y la bodega. Afortunadamente, la mayor parte de la destilería pudo ser salvada pero sufrieron grandes problemas con el espacio de almacenamiento para sus barriles. Esto le causó un conflicto importante al jefe de bodega pues se vio obligado a buscar espacios inusuales en donde ubicar los barriles que seguían en proceso de envejecimiento. Hecho esto, luego de un tiempo se olvidaron de dichos barriles y durante la rehabilitación de la bodega fueron encontrados. En la degustación el contenido de esos barriles, descubrieron un ron maravillosamente complejo, el cual decidieron ofrecer como edición limitada a nivel internacional.

**Blended:**

Rones procedentes de la mezcla de dos tipos de destilación, Coffey (columna) y Pot stills (cobre).

**Maduración:**

Envejecidos por lote y separados por tipo de destilación en barriles de ex-bourbon, luego el maestro ronero realiza un ensamble y finalmente se dejan reposar en cubas de roble durante 6 meses más.

**Añejamiento:**

Una mezcla de rones que van de 6 a 11 años.

**Notas:**

Rico color dorado oscuro de caoba. En nariz maravilloso e intenso dulzor de pasas sultanas y toques de tabaco, miel y vainilla. Un paladar cálido que brinda el sabor de las frutas tropicales a la parrilla y nueces confitadas redondeadas con especias suaves que persisten durante un maravilloso y largo final.

**Premios internacionales:**

ORO (Best In Class) - 2011 International Wine & Spirit Competition  
MEDALLA DE PLATA - 2011 International Spirits Challenge

