



## PANAMA 2007

---



Traditionen med at producere sukker i Panama har eksisteret i årtier. I dag er over 1.200 hektar dedikeret til produktionen af rom, og landet har en af de fineste samlinger af fade – dedikeret til denne nektar. Jorden tilføres konstant et væld af næringsstoffer og mineraler fra de aktive vulkaner. Panama 2007 er modnet i ex-Bourbon fade og er begrænset til 6.837 flasker.

### Smagsnoter

Duft: Åbner på træagtige noter.

Smag: Intense aromaer af tørret vanilje, blond tobak og egetræ. Mild og krydret finish med noter af brun farin.

---

**Land:** Panama

**Destilleri:** N/A

---

**Alkohol:** 55% alk.

**Alder:** 15 år

---

