

wbmm
whisky bourbon malt

WOODFORD RESERVE.

Uno de mis bourbons favoritos es el Woodford Reserve. Es un bourbon que me ha gustado desde la primera vez que lo probé cuando solo había probado un par de bourbons, por lo que lo recomendaría como un bourbon de entrada, y que sigo disfrutando y apreciando actualmente con un poco más de experiencia.

Es un whiskey que es accesible y asequible que es suave pero que tiene su complejidad y con una gran relación calidad-precio. Al menos en mi bodega no puede faltar.

El Woodford Reserve no es un bourbon típico de Kentucky, tiene sus propias características que lo hacen diferente, al menos sobre el papel.

Lo primero que lo hace diferente es su destilado, este es realizado mediante alambiques Pot Still traídos desde Escocia que nos recuerda más a los Single Malt escoceses que a los alambiques de columna utilizados en la industria del bourbon. Este proceso de destilado se lleva a cabo mediante tres alambiques distintos donde el destilado de cada uno alimenta al siguiente en lo que se conoce como triple destilación que es típica de los whiskys irlandeses.



Otro dato curioso de este bourbon es su fermentación, realizan una fermentación larga que dura 6 días, lo que equivale a unas 144 horas, según su maestro destilador Chris Morris, lo hacen para obtener un perfil de sabor del destilado con cuerpo y donde predomine los sabores afrutados. Además, utilizan el Sour Mash, que consiste en utilizar la pasta residual del alambique de lavado



para el proceso de fermentación como se hacía tradicionalmente en la destilería origen.

Aunque la destilería data de 1812, Woodford Reserve es una destilería nueva que se creó en 1993 fijándose en los antiguos procesos de producción del bourbon y con la libertad de empezar un nuevo proyecto bajo el techo de la antigua destilería. Un proyecto ambicioso con la idea de crear un bourbon premium y que tuvo tal éxito que ha tardado solo 25 años en duplicar el proceso de producción inicial pero que ya su diseño estaba planificado así desde el principio.

De la gama de Woodford Reserve, su whiskey de entrada es el Distiller's Select Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon, en su presentación americana al 45,2% y en europea que conserva su graduación original al 43,2%. Yo la que he probado y tengo es la versión europea. Os comparto mis notas y las que presenta la destilería en su web:



Color: Ambar, dorado viejo.
Oleoso, lagrima lenta (collar de perlas)

Nariz: Dulce, cereal, madera (OAK), panela, miel

Boca: Ácido, seco, almendras amargas, taninos, caramelo tostado

Final: Taninos, seco, cálido

Notas Destilería:

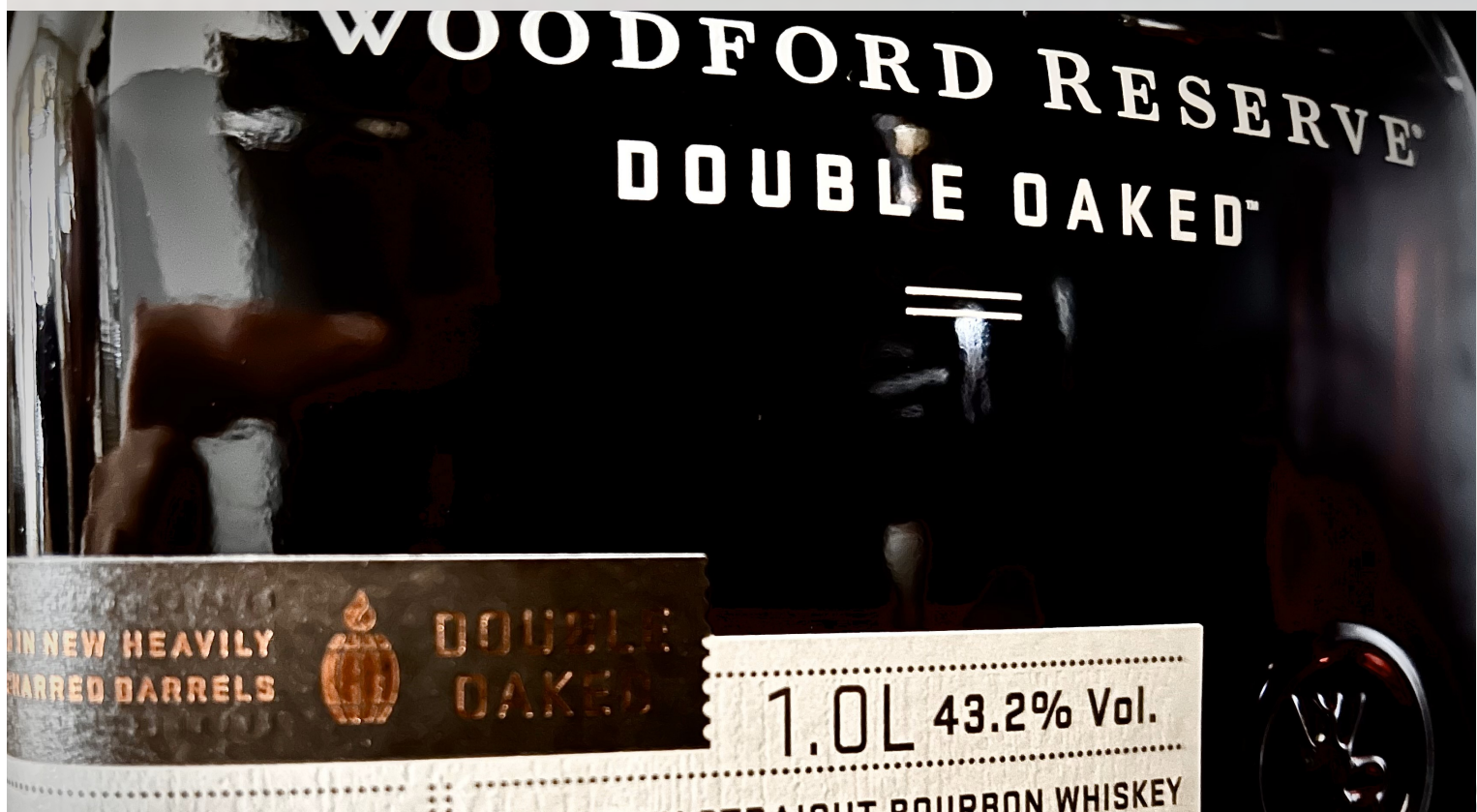
Color: Ámbar claro, miel

Nariz: Frutos secos, menta y naranja con cacao. Especiado débil y tabaco.

Boca: Rico, oleoso, redondo y suave. Cítricos, canela y cacao. Notas de toffe, caramelo, chocolate y especias.

Final: Suave, cremoso al principio, final largo, cálido y satisfactorio.

Otro de los whiskeys de Woodford Reserve que he probado y tengo es Barrel Finish Select Woodford Reserve Double OAK, en su presentación europea al 43,2%. Se diferencia con el anterior en que tiene una doble maduración en barriles Virgin OAK, pasando una vez que tienen madurado el whiskey inicial a un segundo barril virgen con un acabado diferente, 4 veces más tostado, pero 5 veces menos carbonizado. Os comparto mis notas y las que presenta la destilería en su web:



Color: Caoba, tabaco. Oleoso, lagrima lenta (collar de perlas)

Nariz: OAK, tostado, licor cereza, moras, vino dulce

Boca: Especiadao, cacao, dulce, amargo, licor

Final: Taninos, seco, cacao amargo, cálido

Notas Destilería:

Color: Ámbar oscuro

Nariz: Frutos negros, caramelo, miel, chocolate, mazapán y roble tostado

Boca: Mucho cuerpo, vainilla, caramelo oscuro, avellana, manzana, frutal y especiadao

Final: Largo y cremoso. Notas de manzana y miel

Tipo de Whisky – Bourbon

Región – Kentucky

Propiedad: Brown-Forman

Destilación – Discontinua (Pot Still). Triple destilación.

Maduración – Virgin OAK. Tonelería propia. Almacenes con ciclo térmico (control temperatura).

Producción – Small Batch.

Agua – Manantial, subterránea. Agua altamente mineralizada de origen calizo.

Mash Bill – 72% Maíz, 18% Centeno (rye), 10% Malta.

Levadura – Una única y propia.

Fermentación – Lenta – 6 días – aproximadamente 144 horas. Uso de Sour Mash.

Fermentadores – 6 tanques pequeños de 28.390 litros, abiertos y de madera de ciprés rojo. Cerveza al 10% de contenido alcohólico.

Destiladores – Pot Still (uno por proceso de destilado)

- 2 Beer Still de unos 9.500 litros (Low wine al 40% de alcohol).
- 2 High Wine Still de unos 6.250 litros (High wine al 55% de alcohol).
- 2 Spirit Still de unos 6.250 litros (Spirit al 74-78% de alcohol).

Gauge tank – Tanque de 5300 litros para el llenado de barricas donde se diluye el destilado final al 55% para llenar las barricas.

Barricas – Virgin OAK de 200 litros - 10 min. tostado y 25 seg. carbonizado (40/5 para el Double OAK). Tonelería propia (Brown-Forman). Duelas “maduradas” durante al menos 9 meses.

Almacenamiento – Naves de ladrillo con calefacción. Realizan procesos de calentamiento del almacén en inviernos no dejando bajar la temperatura a menos de 16°C subiéndola a 30°C y dejando enfriar. Los barriles son testeados por el método de perforación del barril para tomar muestras. Maduración de 7 años con una pérdida del 45-50% del volumen de la barrica.

Historia:

Fundador – Elijah Pepper

Master Distiller – Desde 2023: Elizabeth McCall

2003-2023 Chris Morris

1996-2003 Lincoln Henderson

1812 – Inicio Destilación como Granja.

1838 – Construcción destilería – Old Oscar Pepper.

1878 – Vendita a Leopold Labrot y James Graham. Labroy & Graham Distillery.

1920 – Prohibición.

1935 – Reanuda la actividad tras la Prohibición y cambia la destilación de pot still a alambiques de columna.

1941 – Comprada por Brown-Forman.

1959 – Vendita a una propiedad privada. Fin de Producción se elimina el equipo de destilación y se vende el stock del almacén.

1993 – Comprada por Brown-Forman. Restaurada y vuelve a estar operativa.

2003 – Pasa a llamarse Woodford Reserve Distillery.

1996 – Lanzamiento del primer bourbon de la época actual.

2022 – Duplican el proceso de producción

