



FINLANDIA CLASSIC



התהליך מתחיל בשעורה פינית הידועה באיכותיה בהשוואה לכל דגן אחר. השעורה, ניזונה מאדמה נקייה אודות לחורף הפיני הקשה שמונע ממזיקים לפגוע באיכות הדגן והאדמה. לאחר תהליך התסיסה עובר הנוזל האלכוהולי זיקוק רציף במשך כ- 50 שעות עד שרמת האלכוהול מגיעה ל-95%. את התזקיק מוהלים במי קרחונים טהורים מאגם רייאמקי שבדרום פינלנד. מי האגם שהתגלה בשנת 1888, עשירים במינרלים אידיאליים ליצירת וודקה פרמיום איכותית. בסיום המהילה מגיעה וודקה Finlandia לרמה אלכוהולית של 40% ומבוקבקת בבקבוקים בעיצוב פיני.