

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

ABUELO 7

TIPOLOGIA: RUM TRADIZIONALE

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: PANAMA

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

LA VARELA HERMANOS S.A. È IL LEADER INDISCUSSO NEL MERCATO DEI DISTILLATI A PANAMA. L'ATTIVITÀ DI DISTILLAZIONE PRESE AVVIO NEL 1936 A PARTIRE DA QUELLA ORIGINARIA DI ZUCCHERIFICIO, CREATA NEL 1908 PER INIZIATIVA DI DON JOSÈ VARELA BLANCO, GIOVANE IMMIGRATO SPAGNOLO.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

RUM TRADIZIONALE DI COLORE AMBRATO, INVECCHIATO IN BOTTI DI ROVERE BIANCO EX BOURBON, CON SENTORI COMPLESSI DI FRUTTA SECCA E MATURA, MORBIDO, ROTONDO E GRADEVOLE, DAL FINALE DOLCE E SPEZIATO DI MEDIA PERSISTENZA.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	5
COMPLESSITÀ (0-10)	7
DOLCEZZA (0-10)	3
ACIDITÀ (0-10)	2
SAPIDITÀ (0-10)	0
AMAREZZA (0-10)	0

MORBIDEZZA (0-10)	7
ALCOLICITÀ (0-10)	6
TANNICITÀ (0-10)	0
PERSISTENZA (0-10)	5
STRUTTURA (0-10)	4
COERENZA (0-10)	10

VALUTAZIONE COMPLESSIVA:

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
5	20	24	12	61