

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

BOTRAN RESERVA 15

TIPOLOGIA: RUM DA SUCCO VERGINE DI CANNA DA ZUCCHERO

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO

PROVENIENZA: GUATEMALA

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

LA DISTILLERIA BOTRAN NASCE NEL 1939 A QUETZALTENANGO IN GUATEMALA, CITTÀ A 2300 METRI SUL LIVELLO DEL MARE. QUELLA CHE OGGI È NOTA COME INDUSTRIAS LICORERAS DE GUATEMALA È LA STESSA DISTILLERIA CHE PRODUCE IL RON ZACAPA, CON CUI BOTRAN CONDIVIDE L'UTILIZZO DI PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO E L'UTILIZZO DEL METODO SOLERA. L'AFFINAMENTO AVVIENE IN BOTTI DI ROVERE BIANCA EX BOURBON E SHERRY, PER POI COMPLETARSI IN BOTTI EX PORTO.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

DAL COLORE SCURO E LUMINOSO, DENOTA AROMI COMPLESSI DI FRUTTA SECCA, SCORZE D'AGRUMI, SPEZIE E LEGNO TOSTATO. AL PALATO È PIENO E MORBIDO, CON SENTORI DI FRUTTA CANDITA, FRUTTA MATURA, SPEZIE E UN FINALE LUNGO E PIENO, IN CUI PREVALGONO ANCORA LE NOTE SPEZIATE E I SENTORI DI TOSTATURA.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	5
COMPLESSITÀ (0-10)	6
DOLCEZZA (0-10)	3
ACIDITÀ (0-10)	2
SAPIDITÀ (0-10)	0
AMAREZZA (0-10)	0

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

VALUTAZIONE COMPLESSIVA:

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
5	25	30	15	75