

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

BRUGAL AÑEJO SUPERIOR

TIPOLOGIA: RUM TRADIZIONALE

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: REPUBBLICA DOMINICANA

GRADAZIONE ALCOLICA: 38%

BRAND:

LA DISTILLERIA BRUGAL NASCE NEL 1888 A PUERTO PLATO, PER INIZIATIVA DI DON ANDRÉS BRUGAL MONTANER. ICONA DI QUALITÀ E AI PRIMI POSTI NEL MERCATO INTERNAZIONALE DI RUM, RAPPRESENTA UN VERO E PROPRIO “MARCHIO NAZIONALE”, PER L'ENORME SPINTA DATA ALL'ECONOMIA E ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE DELLA REPUBBLICA DOMINICANA.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

DI COLORE AMBRATO CHIARO E INVECCHIATO FINO A CINQUE ANNI IN BOTTI DI ROVERE AMERICANA EX BOURBON, SI PRESENTA CON TENUI SENTORI DI FRUTTA, CIOCCOLATO E LEGNO. AL PALATO È ESTREMAMENTE DELICATO E VELLUTATO, CON LEGGERE NOTE DI CARAMELLO E UN FINALE DI BUONA PERSISTENZA, APPENA SECCO E ASSAI GRADEVOLE.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	6
COMPLESSITÀ (0-10)	4
DOLCEZZA (0-10)	2
ACIDITÀ (0-10)	3
SAPIDITÀ (0-10)	0
AMAREZZA (0-10)	0

MORBIDEZZA (0-10)	6
ALCOLICITÀ (0-10)	7
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	13	62