

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

EL DORADO 12

TIPOLOGIA: RUM TRADIZIONALE

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: GUYANA

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

LA DEMERARA DISTILLERS, FONDATA NEL 1770 E SITA NEI PRESSI DELLA CAPITALE GEORGETOWN, È L'UNICA DISTILLERIA RIMASTA IN ATTIVITÀ DOPO LA CHIUSURA DELLE ALTRE OTTO, NEL SECONDO DOPOGUERRA. ESSA UTILIZZA UNA COMBINAZIONE UNICA DI TREDICI ALAMBICCHI, IN PARTE PROVENIENTI DALLE DISTILLERIE DISMESSE, CHE LE CONSENTONO DI PRODURRE UNA GAMMA DI RUM DI QUALITÀ ECCELLENTE E DALLE NOTE INEGUAGLIABILI.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

RUM DI COLORE AMBRATO, PRODOTTO UTILIZZANDO TRE DIVERSI ALAMBICCHI DISCONTINUI, POT STILL ENMORE, DIAMOND COFFEY, PORT MOURANT IN LEGNO, A PARTIRE DA QUELLA CHE VIENE CONSIDERATA LA MIGLIORE CANNA DA ZUCCHERO DEI CARAIBI, LA DEMERARA. MORBIDO, CORPOSO E DOLCE, È CARATTERIZZATO DA UN BOUQUET COMPLESSO, CON SENTORI DI ZUCCHERO DI CANNA E CARAMELLO, MIELE E FRUTTA MATURA, VANIGLIA E CIOCCOLATO FONDENTE. CALDO ALL'INGRESSO, HA UN FINALE ELEGANTE E PERSISTENTE.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	4
COMPLESSITÀ (0-10)	8
DOLCEZZA (0-10)	5
ACIDITÀ (0-10)	3
SAPIDITÀ (0-10)	0
AMAREZZA (0-10)	0

MORBIDEZZA (0-10)	8
ALCOLICITÀ (0-10)	5
TANNICITÀ (0-10)	2
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	28	32	16	81