

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

MATUSALEM SOLERA 7

TIPOLOGIA: RUM TRADIZIONALE

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: REPUBBLICA DOMINICANA

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

LA DISTILLERIA MATUSALEM, IL CUI NOME INTENDE RICHIAMARE UN INVECCHIAMENTO SUPERIORE, VENNE FONDATA NEL 1872 A SANTIAGO DE CUBA, DOVE INIZIÒ A PRODURRE RUM SEGUENDO UNA PROPRIA RICETTA TENUTA SEGRETA E BASATA SUL METODO SOLERA, GIÀ UTILIZZATO IN SPAGNA PER L'INVECCHIAMENTO DI SHERRY E BRANDY. A SEGUITO DELLA RIVOLUZIONE CASTRISTA, L'AZIENDA DOVETTE SPOSTARSI NELLA REPUBBLICA DOMINICANA, DAL CLIMA, TERROIR E QUALITÀ DELLA CANNA DA ZUCCHERO COMPARABILI A QUELLI CUBANI.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

IL PIÙ GIOVANE E MENO IMPEGNATIVO DEL BRAND, DI COLORE AMBRATO, SI PRESENTA CON SENTORI VIVACI MA BEN EQUILIBRATI DI VANIGLIA, SCORZA D'AGRUMI, FRUTTA CANDITA E FRUTTA SECCA. AL PALATO È DISCRETAMENTE ROTONDO, DI MEDIA PERSISTENZA E CON GRADEVOLI NOTE FINALI SPEZiate.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	7
COMPLESSITÀ (0-10)	5
DOLCEZZA (0-10)	2
ACIDITÀ (0-10)	4
SAPIDITÀ (0-10)	0
AMAREZZA (0-10)	0

MORBIDEZZA (0-10)	5
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	25	12	62