

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

### MATUSALEM GRAN RESERVA 15

**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:

CONOSCIUTO COME "IL COGNAC DEI RUM", È UN BLEND DI RUM CON INVECCHIAMENTO MINIMO DI 15 ANNI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE. DI COLORE AMBRATO, SI PRESENTA CON SENTORI DI VANIGLIA, SCORZA D'AGRUMI, SPEZIE E LEGNO. DI MEDIA CORPOSITÀ, AL PALATO È GRADEVOLE E APPENA VELLUTATO, CON NOTE DI VANIGLIA, CARAMELLO, MELASSA E LEGNO. IL FINALE È MEDIAMENTE PERSISTENTE E SECCO, CON SENTORI LEGGERMENTE BALSAMICI.

#### VALUTAZIONE:

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

MORBIDEZZA (0-10)	6
ALCOLICITÀ (0-10)	6
TANNICITÀ (0-10)	0
PERSISTENZA (0-10)	6
STRUTTURA (0-10)	6
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	26	13	<b>64</b>