

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

SANTA TERESA 1796 RON ANTIGUO DE SOLERA

TIPOLOGIA: RUM TRADIZIONALE

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: VENEZUELA

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

LA HACIENDA SANTA TERESA FU FONDATA NEL 1796 ED È ANCORA OGGI A CONDUZIONE FAMILIARE. IL SUO SANTA TERESA 1796 RON ANTIGUO DE SOLERA È UN BLEND DI RUM DI QUALITÀ, INVECCHIATI FINO A 35 ANNI IN SISTEMI SOLERA DI BOTTI DI ROVERE, IN CUI È GARANTITA LA PRESENZA DI TRACCE DI RUM PROVENIENTE DAL PRIMISSIMO BARILE DEL 1796.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

DI COLORE AMBRATO SCURO, ALL'OLFATTO DENOTA AROMI DI VANIGLIA, FRUTTA MATURA E NOTE DI LEGNO. AL PALATO È MORBIDO E ROTONDO, CON SENTORI DI VANIGLIA, MIELE, CARAMELLO, FRUTTA SECCA, LEGNO E CON UN FINALE LUNGO, SECCO E CON SENTORI DI AFFUMICATURA.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	6
COMPLESSITÀ (0-10)	7
DOLCEZZA (0-10)	4
ACIDITÀ (0-10)	1
SAPIDITÀ (0-10)	2
AMAREZZA (0-10)	1

MORBIDEZZA (0-10)	5
ALCOLICITÀ (0-10)	6
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	24	28	15	72