

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 23

TIPOLOGIA: RUM DA SUCCO VERGINE DI CANNA DA ZUCCHERO

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO

PROVENIENZA: GUATEMALA

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

LA DISTILLERIA ZACAPA FU FONDATA NEL 1976 DALLA FAMIGLIA BOTRAN, PER CELEBRARE IL CENTENARIO DELLA FONDAZIONE DELL'OMONIMA CITTÀ GUATEMALTECA. ESTREMAMENTE RAFFINATI, I RUM ZACAPA SONO PRODOTTI DA PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO, FERMENTATO PER CINQUE GIORNI CON LIEVITI ESTRATTI DA PIANTE D'ANANAS. DOPO LA DISTILLAZIONE, I RUM INVECCHIANO IN ALTURA, AI 2300 METRI DI QUETZALTENANGO, IN SISTEMI SOLERA DI BOTTI DI ROVERE BIANCO EX BOURBON E SHERRY.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

BLEND DI RUM INVECCHIATI TRA I 6 E I 23 ANNI, DI COLORE AMBRATO INTENSO, ALL'OLFATTO MOSTRA AROMI COMPLESSI CON SENTORI DI FRUTTA MATURA E FRUTTA SECCA, VANIGLIA E CREMA. AL PALATO È DENSO ED ESTREMAMENTE ROTONDO, MORBIDO, AVVOLGENTE E ASTRINGENTE, CON UN FINALE PERSISTENTE CARATTERIZZATO DA ELEGANTI NOTE DI VANIGLIA, CAMELLO, FRUTTA SECCA E LEGNO.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	5
COMPLESSITÀ (0-10)	7
DOLCEZZA (0-10)	4
ACIDITÀ (0-10)	0
SAPIDITÀ (0-10)	1
AMAREZZA (0-10)	0

MORBIDEZZA (0-10)	6
ALCOLICITÀ (0-10)	5
TANNICITÀ (0-10)	4
PERSISTENZA (0-10)	8
STRUTTURA (0-10)	8
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