

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

DOORLY'S XO

TIPOLOGIA: RUM TRADIZIONALE

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: BARBADOS

GRADAZIONE ALCOLICA: 43%

BRAND:

LA FOURSQUARE RUM DISTILLERY, DI PROPRIETÀ DELLA FAMIGLIA SEALE DAL 1820, È DIVENTATA LA PIÙ TECNOLOGICA DISTILLERIA DEI CARAIBI, SENZA SACRIFICARE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO. UTILIZZA MELASSA DELLA GUYANA E, IN FASE DI DISTILLAZIONE, DUE DIVERSI ALAMBICCHI, UNO DISCONTINUO E UNO CONTINUO, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

BLEND DI RUM INVECCHIATI TRA I 6 E I 10 ANNI IN BOTTI DI QUERCIA AMERICANA EX BOURBON E, IN UN SECONDO TEMPO, DI SHERRY. DI COLORE AMBRATO, PRESENTA NOTE AROMATICHE COMPLESSE, FRUTTATE E SPEZiate, CON UN GUSTO ASCIUTTO, MORBIDO E DOLCE, CARATTERIZZATO DA UN'AFFUMICATURA ELEGANTE E PERSISTENTE.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	4
COMPLESSITÀ (0-10)	8
DOLCEZZA (0-10)	5
ACIDITÀ (0-10)	3
SAPIDITÀ (0-10)	2
AMAREZZA (0-10)	2

MORBIDEZZA (0-10)	7
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