

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

DON PAPA BAROKO

TIPOLOGIA: RUM TRADIZIONALE

MATERIA PRIMA: MELASSA

PROVENIENZA: FILIPPINE

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

LA BLEEDING HEART RUM COMPANY DI MANILA UTILIZZA CANNA DA ZUCCHERO DELL'ISOLA DI NEGROS, NELLE FILIPPINE, PER PRODURRE, DAL 2012, RUM CHE MATURANO POI IN BOTTI DI ROVERE ALLE PENDICI DEL MONTE KANLAON. IL NOME DON PAPA È UNA DEDICA A "PAPA" ISIO, AL SECOLO DIONISIO MAGBUELAS, CAPOREPARTO IN UNA PIANTAGIONE DI ZUCCHERO, GUARITORE, RIBELLE E FIGURA DI SPICCO DELLA RIVOLUZIONE FILIPPINA.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

DI COLORE AMBRATO SCURO, INTENSO E FRUTTATO ALL'OLFATTO, CON NOTE DI VANIGLIA, MIELE, CAMELLO E FRUTTA CANDITA, È ROTONDO AL PALATO, ESTREMAMENTE DOLCE E NON MOLTO COMPLESSO, CON PREDOMINANTI NOTE DI CAMELLO E MIELE DI DISCRETA PERSISTENZA.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	5
COMPLESSITÀ (0-10)	5
DOLCEZZA (0-10)	9
ACIDITÀ (0-10)	0
SAPIDITÀ (0-10)	0
AMAREZZA (0-10)	0

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

VALUTAZIONE COMPLESSIVA:

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
5	21	24	13	63