

RON ABUELO – ANEJO 7 AÑOS – 37,5%
750ML RESERVA SUPERIOR – VARELA HNOS
S.A.
DESDE 1908 – PRODUCTO DE PANAMÁ

El Ron Abuelo 7 años es el resultado de nuestra pasión por producir el mejor ron añejo. Elaborado de la fermentación de mieles de caña, se envejece por 7 años en pequeños barriles de roble blanco, cuidadosamente seleccionados para este producto. Bajo el calor tropical, y la estricta supervisión de nuestro maestro ronero, desarrolla a través de los años un refinado aroma y un exquisito sabor.

Al examen visual se demuestra limpio e intenso rellenando los requisitos que se exigen del análisis visivo del destilado. Las tonalidades de las cualidades cromáticas dejan aflorar un color dorado con reflejos ámbar.

Al examen olfativo es una nariz donde los olores son limpios y netos. En el momento en que se reciben los aromas se destacan el leño, la miel, la fruta acaramelada, la vainilla y el caramelo.

Al examen gustativo demuestra ser un destilado de calidad. La buena armonía gustativa, que se forma gracias a un equilibrio de boca dado por la sensación de calor debida al porcentaje alcohólico del destilado que se manifiesta bajo forma de una liviana anestesia de la lengua y por las nubes de aromas que se liberan en el paladar, deja un cierre con tanto gusto a madera. Este ron se presta amablemente al paladar femenino por su característica de aterciopelado al paladar.

Al examen retro-olfativo es un destilado que demuestra su buena factura afirmándose como un destilado de buen nivel cualitativo. Cuando entra en contacto con el paladar, el destilado se abre notablemente, como suele hacer un buen producto como éste, y las sensaciones retro-olfativas corresponden perfectamente a lo que se había notado a

la nariz (leño, miel, fruta acaramelada, vainilla y caramelo), inclusive se recibe un toque de yerba mojada.

OPINIÓN PERSONAL: los olores son finos y más que suficientes para determinar la buena calidad del destilado. En otras palabras, se trata de un destilado que te transmite el ritmo blando de la vida de América Central y al mismo tiempo subraya sus altos valores de ron caribeño. Su persistencia (32 segundos) es medianamente alta y por lo tanto en el promedio de un buen destilado. Debido a su dulzura, a su sensación de madera y a su armonía de boca, este ron corresponde a las características requeridas por esta tipología de destilado. El cierre deja una interesante sensación placenteramente y livianamente amarguilla formada por un leño que acompaña y casi quiere dominar la miel para finalmente alcanzar un magnífico equilibrio de boca y retro-olfativo. Por ende, el cierre bastante amaderado se combina con el chocolate dulce con almendras; las dos persistencia gustativas (destilado y chocolate) se llevan muy bien como tiempo de permanencia en el paladar, de manera que se puede definir esta combinación como una combinación en línea recta, o sea un balance perfecto. De verdad un ron de lo más amables y muy generoso.