

APPLETON ESTATE SINCE 1749 – 40%
750ML
ESTATE DISTILLED – HAND BLENDED
JAMAICA RUM
DISTILLED, BLENDED AND BOTTLED IN
JAMAICA BY J. WRAY & NEPHEW LTD.

This mature blend of premium aged rum is produced on the Appleton Estate, home of the finest rums in the world since 1749. Born in copper pot stills, aged in oak casks and meticulously hand-blended, the full rich flavour of Appleton Estate V/X is the ultimate expression of the rum maker's art.

Al examen visual se demuestra limpio e intenso llenando los requisitos del análisis visivo del destilado. Las tonalidades de las cualidades cromáticas denotan un color amarillo anaranjado con tintas rosadas.

Al examen olfativo es una nariz donde los olores son pocos, pero bien definidos. En el momento en que se identifican los perfumes se perciben la madera, la goma de neumático, el jabón de tocador y el durazno amarillo seco.

Al examen gustativo impresiona favorablemente por su equilibrio. La buena armonía gustativa depende casi exclusivamente del hecho que el alcohol está casi totalmente anulado y los aromas se abren bastante, ambientando amigablemente el paladar. El cierre es con un sabor de almendra que quiere que se reconozca por su nota levemente amarga.

Al examen retro-olfativo es un destilado que encanta por su armonía y cautiva por su equilibrio. 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 percibido a la nariz (madera), hasta se hace más suave introduciendo una pequeña nota de miel.

OPINIÓN PERSONAL: los olores son pocos, mas fácilmente identificables y con una sucesión bien determinada que quiere sorprender al catador. Su persistencia (25 segundos) no es alta, pero cada segundo que pasa es como si ayudara a engendrar nuevos pensamientos creativos. Debido a su dulzura, a su armonía y a su placer gustativo, este ron jamaicano corresponde a las características que se van buscando por esta tipología de destilado. El cierre deja una

entretenida emoción de dulzura que te invita a casar este destilado con un chocolate dulce con avellanas con el fin de crear una nueva armonía entre la dulzura y la persistencia gustativa del chocolate, y la tendencia dulce con la persistencia gusto-olfativa del ron. Por lo tanto, hay otro ejemplo evidente que afirma, confirma y recomienda que el mejor compañero para el ron es el chocolate en sus distintas variedades.