

RON AÑEJO – ARECHA – 38% 70 CL
GENUINO RON CUBANO – UNIÓN DE
BEBIDAS Y REFRESCOS – CARRETERA DE
LA POLAR Y LÍNEA DE FERROCARRIL – LA
HABANA – CUBA

Tradición de siglos como productores de caña de azúcar, depurada técnica de añejamiento y un clima único, hacen del Ron Arecha : el extra de Cuba

Al examen visual se demuestra limpio e intenso cumpliendo con los parámetros que se piden al análisis visivo del destilado. Las tonalidades de las cualidades cromáticas reflejan un color amarillo con tendencia al castaño claro.

Al examen olfativo es una nariz donde los olores son claros y puros. En el momento en que se determinan los olores se evidencian el leño, la yerba y las flores blancas.

Al examen gustativo no se alcanza una buena armonía gustativa porque la sensación alcohólica es demasiado fuerte y destacada, mientras que los aromas de boca son bastante limitados. El cierre es un poco amargo con sabor a leño verde.

Al examen retro-olfativo una vez más, el alcohol predomina casi totalmente el sector borrando las otras percepciones; la única sensación que se logra identificar es el leño con sabor a corteza amarga de árbol verde. Es un destilado que demuestra su buena hechura porque las sensaciones retro-olfativas corresponden perfectamente a lo que se había identificado a la nariz (leño y yerba), pero a pesar que el alcohol por vía retro-olfativa resulte mucho menos fastidioso y permita una mayor concentración al degustador, en este caso no se percibe mucho más de lo dicho anteriormente.

OPINIÓN PERSONAL: los olores no son tantos, pero son todos finos y bien determinados. Su persistencia (22 segundos) no es alta pero suficientemente presente. Como ron resulta ser correspondiente a su tipología, aunque no sea tan noble en los perfumes y desbordante desde el punto de vista alcohólico. La sugerencia es la de dejarlo todavía descansar en los barriles unos 12-24 meses para que pueda llegar más amable al gusto. El cierre deja un curioso sabor amargo que lleva directamente este ron a un maridaje con un chocolate dulce para contrabalancear amargura con dulzura, para armonizar la persistencia gusto-olfativa del destilado con la persistencia gustativa del chocolate y finalmente para que la sensaciones alcohólicas puedan barrer la crasitud generada por el chocolate. Es increíble como el chocolate tenga la capacidad y la particularidad de hacer milagros en el campo de los maridajes con los rones.