

RHUM BARBANCOURT – 43% 750ML
RÉSERVE SPÉCIALE – VIEILLI 8 AÑOS
MAISON FONDÉE EN 1862
DISTILLÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR T.
GARDÈRE & CIE – PORT AU PRINCE – HAITI

Ron de 5 estrellas envejecido por 8 años en barricas de roble procedentes del bosque de Limousin en Francia, siguiendo el método tradicional de los mejores coñacs y brandies.

Un ron exclusivo y refinado, destilado a partir del jugo fresco de caña de azúcar. El ron Barbancourt es famoso por su sabor especialmente ligero y delicado, incomparable en el mundo. Producido y embotellado en Haití con los más estrictos controles de calidad, para el deleite de los más exquisitos paladares.

Al examen visual se ve limpio e intenso cubriendo con los requisitos del análisis visivo del destilado. A las tonalidades de las cualidades cromáticas se impone un amarillo dorado con toques de brillantez.

Al examen olfativo es una nariz donde los olores son limpios y netos. En el momento en que se captan las notas olfativas se reconocen la ciruela blanca, el durazno blanco, la cáscara de limón, la miel y la vainilla.

Al examen gustativo el ron se califica como un destilado cualitativamente válido. El paladar se presta a dar cobijo a la nota de madera, mientras que el alcohol se armoniza con las nubes de aromas. La buena armonía gustativa es seguramente la característica que distingue este ron. Cuando la sensación alcohólica se contrabalancea con las esencias aromáticas es como percatar la llegada de un ilustre director de orquesta para ordenar una grande pieza musical.

Al examen retro-olfativo es un destilado que manifiesta su óptima factura dando por cierto, dentro del sector de los rones, su buena calidad. Cuando entra en contacto con la boca, el destilado se extiende ampliamente y las sensaciones retro-olfativas corresponden magníficamente a lo que se había determinado a la nariz (fruta, miel y vainilla), mas la fragancia alcohólica quiere salirse con la suya ganando un espacio gustativo importante a nivel de mucosa.

OPINIÓN PERSONAL: las notas olfativas son muy buenas con la particularidad de la cáscara de limón y la ausencia de madera que sólo se manifiesta a nivel de boca. Su persistencia (20 segundos) no es alta, pero tiene la capacidad de mantener bien ocupadas las papilas con el fin de nuevos descubrimientos gustativos. Los olores y los sabores están en plena correspondencia con la tipología de los rones caribeños. Otra vez se encuentra un ron que cierra dulcemente y alcohólicamente, por lo tanto es bastante obvio dirigirse hacia un chocolate amargo (56% de cacao) con menor porcentaje de cacao visto que la persistencia es un poco más baja del anterior. De hecho, las sensaciones a contrabalancear son las mismas, es decir el alcohol se ofrece voluntario para quitar diplomáticamente la crasitud del chocolate y contemporáneamente la dulzura del destilado contrapesa la amargura del chocolate. El maridaje es muy entretenido y genera nuevas sensaciones gustativas que se renuevan en forma atractiva y persistente.