



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



FUNDADOR SOLERA RESERVA – BRANDY DE JEREZ – PEDRO DOMEcq – PRODUCED AND BOTTLED IN JEREZ DE LA FRONTERA - 36%

EXAMEN VISUAL: color topacio en el núcleo y con reflejos color castaño en el borde

EXAMEN OLFATIVO: hierba, madera, miel de castaño, barniz, pintura fresca, plátano, piña y un toque de vainilla

EXAMEN GUSTATIVO: la sensación alcohólica no es agresiva y deja un espacio gustativo significativo a los aromas de miel y madera

EXAMEN RETRO-OLFATIVO: la sensación alcohólica se afloja notablemente y permite la repetición de los aromas que ya se habían percibidos al cierre de boca en el examen gustativo; la persistencia aromática intensa es de 25-26 segundos

OPINIÓN PERSONAL: un brandy que no es entusiasmante, pero tampoco fastidioso dado que el alcohol es bastante relajado y deja una especie de equilibrio olfativo-gustativo desde el comienzo hasta el final; un producto interesante con una excelente relación precio-calidad; ideal para el final de la comida