

**CACHAÇA 51 – 40% vol. 100CL**  
**PIRASSUNUNGA – SUGAR CANE SPIRIT**

*Cachaça es la bebida típica de Brasil, preparada a partir de la fermentación de caña de azúcar. Se elaboró por primera vez hacia 1530, al poco tiempo del descubrimiento del país. Cachaça 51 es la marca más popular de Brasil, líder indiscutible del mercado y también una de las marcas espirituosas más vendidas del mundo. Te invitamos a probar el aroma y sabor únicos de Cachaça 51. Sola, en Caipirinha (Cachaça 51, zumo de limón/lima, azúcar y hielo) o mezclada con cualquier zumo de fruta. Con Cachaça 51 vive el espíritu alegre y festivo de Brasil.*

**Al examen visual** es transparente e incolora tal cual al destilado que sale del proceso de destilación.

**Al examen olfativo** no hay muchos olores y propiamente por eso no se puede definir ni llamativa ni entusiasmante al olfato. Un hecho positivo es que no se capta el alcohol y por lo tanto es posible extender un poco más el análisis olfativo. En el momento en que se determinan las fragancias a nivel de nariz, se acercan a las papilas olfativas efluvios de yerba, manzana verde, ciruela, flores blancas de campo y un toque particular de tostadura.

**Al examen gustativo y retro-olfativo** es un destilado que logra alcanzar una buena armonía entre el porcentaje alcohólico y los aromas. El cierre de boca es un cierre equilibrado sin presencia de sensaciones alcohólicas que puedan fastidiar o molestar el análisis gustativo. Cuando entra en contacto con el paladar, los olores (yerba y tostadura) que se habían distinguido a la nariz, se expanden y se confirman; el alcohol sigue blando y moldeado por los aromas. ¡Qué rica sorpresa esta cachaça!

**OPINIÓN PERSONAL:** un equilibrio total y una armonía completa forman la solución que da un grande éxito a este destilado. Su persistencia es de 13 segundos. Esta cachaça es como se encarnara la acogedora luz de la luna carioca para después invitar a imaginar el plácido aire de la noche brasileña. Para tener 40% grados alcohólicos es muy suave y acogedora; sorprende la amabilidad con la que llega al paladar y se puede degustar hasta sola por su equilibrio y simpatía. De toda manera, para completar el estudio, si se debiera encontrar un maridaje, seguramente podría ser con pistachos verdes, en consideración de que el destilado cierra con un toque, casi imperceptible, de sabor livianamente amargo a hierba y los pistachos entregan un gusto tendencialmente dulce sin tener tanta persistencia gustativa.

