

CACHAÇA VELHO BARREIRO – 40% vol. 1 LITRE
BRAZILIAN SPIRIT MADE FROM SUGAR CANE
AGED AND DOUBBLE FILTERED – 1873
PROIBIDA A VENDA NO MERCADO BRASILEIRO
PRODUCED AND BOTTLED BY
INDUSTRIAS REUNIDAS DE BEBIDAS TATUZINHO
3 FAZENDAS LTDA.

Velho Barreiro es una de las cachaças más apreciadas del Brasil por su delicado aroma, proveniente de su doble destilación. Utilice la cachaça para hacer la caipirinha o otro cocktail de fruta (maracujá, ananás, coco, mango, etc.) o puede también ser saboreada pura, con o sin hielo.

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

Al examen olfativo no se encuentran muchas esencias olfativas y cuando se acerca la copa a la nariz para un análisis más exhaustivo, las papilas olfativas percatan perfumes sencillos pero bien destacados como hierba de bosque, yodo, plátano verde y azucenas.

Al examen gustativo y retro-olfativo la nota alcohólica toma su poder, o sea es más notoria, pero no domina el paladar, sino pasa rápidamente por las papilas gustativas. Prácticamente, el equilibrio que se forma entre la sensación de calor debida al porcentaje alcohólico del destilado y las nubes de aroma en el cierre es bueno. Cuando entra en contacto con el paladar, el destilado pasa sin dejar huellas; es como si todo se evaporara, aunque quede un leve toque de hierba y flores. Equilibrio y armonía, sin grandes pretensiones, son la nota final de un concierto sin grandes números.

OPINIÓN PERSONAL: una cachaça con la que es muy simple hacer amistad. A pesar de ser un destilado con 40% grados alcohólicos, se puede degustar casi como si fuera un vino. No causa molestia, ni disgusta volver a tomar otro sorbo por este sentido armónico que entrega durante toda su permanencia en el paladar. Su persistencia es de 10 segundos. Existen dos posibilidades para el maridaje: si se quiere contrabalancear se debe combinar el destilado, que tiene un cierre dulce debido al alcohol, con las nueces que dejan un sabor tendencialmente amargo; si la intención es la de armonizar, la combinación será con unas almendras peladas, sin piel que producen una sensación amablemente dulce.