

DIPLOMÁTICO IMPORTED VENEZUELAN
RUM
RESERVA RARE RUMS OF THE CARIBBEAN
40% 750 ML
PRODUCED AND BOTTLED IN VENEZUELA
BY DESTILERÍAS UNIDAS S.A.

Named in honour of the Nineteenth Century Statesmen who brought order and balance to our region's turbulent past Diplomático Reserva has an enviable reputation as a perennial favourite amongs diplomats and other dignitaries throughout South America. As befits its heritage, this elegant amber rum is recognised for its fine aroma, soft wood flavours and extraordinary body and depth of character.

Al examen visual se muestra limpio e intenso, cumpliendo con los parámetros que se piden del análisis visivo del destilado. Las tonalidades de las cualidades cromáticas subrayan un color caramelo con destellos café.

Al examen olfativo es una nariz donde los olores son netos y cautivadores. En el momento en que se percatan las esencias, se distinguen la miel, la madera, la vainilla, el jarabe medicinal y la crema pastelera. Es interesante insistir sobre el hecho que el alcohol está bien disfrazado gracias a la sucesión de olores que llegan a las papilas olfativas.

Al examen gustativo el alcohol que no se capta a la nariz es como si explotara. No se hace posible alcanzar una buena armonía gustativa porque es casi como si la nota alcohólica se transformara en un fuego abrasador que casi quema todas las nubes de aromas al paladar. El cierre de este ron debido al buen porcentaje alcohólico del destilado es dulcemente amaderado.

Al examen retro-olfativo es un destilado, que cuando entra en contacto con el paladar y la mucosa, confirma los efluvios olfativos que se habían percibido a la nariz; las sensaciones retro-olfativas corresponden perfectamente a lo que se había distinguido a la nariz (miel y madera), pero el alcohol resulta ser siempre desbordante y agresivo.

OPINIÓN PERSONAL: una grande nariz que oculta el parámetro alcohólico que desafortunadamente es el dueño indiscutido al paladar, barriendo todos las posibles esencias olfativa-gustativas. Su persistencia (23 segundos) no es alta, pero entretiene a los degustadores invitándolos a conversar. A la nariz corresponde a los olores típicos del ron y también en la boca se consolida, aunque no se pueda prescindir de manifestar otra vez la abundantemente dominante nota alcohólica. Gracias a su dulzura como sabor final, es fácil determinar que el ron cierra dulcemente y alcohólicamente, por lo tanto el maridaje que surge espontáneo es con el chocolate amargo. El cierre dulce se opone amistosamente al chocolate amargo y la porción alcohólica del destilado neutraliza la crasitud del chocolate. Es como si el ron se filtrara dentro del chocolate intentando exaltar el sabor y la calidad del chocolate amargo (70% de cacao), que al final de la combinación persiste a nivel gustativo como un amable recuerdo de la juventud.