



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.kvv.co.za

ALAMBIC BLEND POTSTILL BRANDY – FIFTEEN
AGED FIFTEEN YEARS IN SMALL OAK BARRELS 38%
PRODUCED BY WARSHAY INVESTMENTS (PTY) LTD. T/A KVV – KOHLER
STREET – PAARL – SOUTH AFRICA
PRODUCT OF SOUTH AFRICA

KVV FIFTEEN is our masterpiece of time. Double distilled and matured for at least 15 years in small French Oak barrels. This international award winning 100% Potstill brandy is the celebration of our Brandy Master's craft. A limited release of just once a year reveals this uniquely smooth brandy with a spicy and nutty palate complemented by notes of dried apricot, peach and rich tawny.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Al examen visual, demuestra ser limpio e intenso como suele ser un buen destilado. El color es castaño en el núcleo con reflejos color topacio en los bordes.

Al examen olfativo, es intenso (buena cantidad de aromas), es fino (buena calidad de olores) y es franco (excelente grado de limpieza de los aromas); los efluvios olorosos que componen el bouquet olfativo son los siguientes: cáscara de naranja, barniz, caramelo, algarrobo, pintura fresca, madera, cera de vela, miel de castaño, hoja de té verde, plátano maduro, mango y manzana amarilla.

Al examen gustativo, es un destilado muy bien equilibrado a nivel de paladar dado que el raspaje alcohólico es como si fuera una sensación aterciopelada que relaja y entrega armonía a la boca; se encuentra también una buena salivación en las zonas laterales de la lengua y un sabor amargo al final con un toque de madera (perfecta correspondencia con lo que se ha percibido a la nariz).

Al examen retro-olfativo, cuando el alcohol se pone en contacto con la mucosa olfativa, la sensación alcohólica desvanece amortiguándose completamente y dejando un espacio importante a miel, madera y té verde.

La persistencia aromática intensa oscila entre 39 y 40 segundos.

MARIDAJE: *Orquidea – Dark Chocolate with Quinoa – 65% Cacao – Organic – Handmade in the Peruvian Amazon*

Parámetros maridaje

- La crasitud del chocolate contrarresta el raspaje alcohólico generado por el destilado
- La tendencia dulce del chocolate sirve de contrapeso al cierre amargo de boca del destilado
- La estructura del preparado alimenticio se coteja con la estructura del destilado
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se iguala a la persistencia aromática intensa del destilado





Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: un destilado casi para conversar y nada más: la suavidad de boca no deja que el raspaje alcohólico domine, que a su vez tiene bien marcado su espacio de acción por una inusual, pero notable salivación; el bouquet olfativo sorprende continuamente entregando nuevos aromas a cada momento. Se hace necesario destacar que este brandy tiene una muy buena bebibilidad dado que, conforme a que se degusta, no cansa las papilas gustativas y tampoco el degustador.