



PISCO ESPECIAL MAL PASO

PRODUCIDO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

750 ML – 35° GL

***PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN ORIGEN
SOCIEDAD AGRÍCOLA HACIENDA MALPASO Y CIA. LTDA.***

***FUNDO HUAMALATA S.N. – OVALLE
VI REGIÓN - CHILE***

SENSAZIONI VISIVE:	
limpidezza – tonalità – intensità	9
SENSAZIONI OLFATTIVE:	
intensità	8
finezza	8
franchezza	7
SENSAZIONI GUSTATIVE:	
armonia	8
SENSAZIONI RETRO-OLFATTIVE:	
finezza	8
fragranza	7
persistenza	9
RISPONDENZA AL TIPO	10
IMPRESSIONI GENERALI	9
<u>TOTALE 83</u>	

All'esame visivo si dimostra limpido e intenso come di consueto deve essere un distillato

All'esame olfattivo incontro una buona quantità di odori che ben si accompagna con la qualità dei sentori. I profumi che compongono il bouquet olfattivo sono tutti limpidi, netti e puliti. Volendo descrivere le sensazioni olfattive è facile identificare la frutta bianca, la pesca bianca, l'erba, la vaniglia, il miele e il cioccolato bianco.

All'esame gustativo e retro-olfattivo la sensazione di calore giustificato dalla percentuale alcolica del distillato è la prima a farsi captare, dopo rimane una buona permanenza di sentori con frutta bianca (pera, banana) ed erba che ritornano e confermano la buona preparazione del distillato.

OPINIONE PERSONALE: un distillato pieno e denso di odori al naso che si vogliono confermare e ampliare in bocca con le sensazioni retro-olfattive (erba, frutta bianca); la sua persistenza (42 secondi) è alta e quindi nella norma di un buon distillato. Per quanto riguarda la rispondenza al tipo lo trovo perfettamente corrispondente alla tipologia. Il buon livello di acidità e la chiusura leggermente amarognola lo rendono ideale per un cioccolato bianco che rilasci la giusta grassezza, dolcezza e persistenza gusto-olfattiva.

SENSACIONES VISUALES:	
limpieza – tonalidad – intensidad	9
SENSACIONES OLFATIVAS:	
intensidad	8
fineza	8
franqueza	7
SENSACIONES GUSTATIVAS:	
armonía	8
SENSACIONES RETRO-OLFATIVAS:	
fineza	8
fragancia	7
persistencia	9
CORRESPONDENCIA AL TIPO	10
IMPRESIONES GENERALES	9
<u>TOTAL</u>	<u>83</u>

Al exámen visual se demuestra limpio e intenso como suele ser un destilado.

Al exámen olfativo encuentro una buena cantidad de olores que bien se acompañan con la calidad de los aromas. Los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son todos claros, netos y limpios. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil identificar la fruta blanca, el durazno blanco, las yerbas, la vainilla, la miel y el chocolate blanco.

Al exámen gustativo y retro-olfativo la sensación de calor justificado por el porcentaje alcohólico del destilado es la primera que se capta, luego se queda una permanencia de olores con fruta blanca (pera, plátano) y yerbas que vuelven y confirman la buena preparación del destilado.

OPINIÓN PERSONAL: un destilado pleno y denso de olores a la nariz; olores que se quieren confirmar y ampliar en la boca con las sensaciones retro-olfativas (yerbas, fruta blanca); su persistencia (42 segundos) es alta y por lo tanto en el promedio de un buen destilado. Por lo que es la correspondencia al tipo lo encuentro perfectamente correspondiente a la tipología. El buen nivel de acidez y el cierre livianamente amargo lo hacen ideal para un chocolate blanco que entregue la justa crasitud, dulzura y persistencia gusto-olfativa.

VISUAL ANALYSIS:

limpidity – shade – intensity 9

OLFACTORY ANALYSIS:

intensity 8

fineness 8

frankness 7

GUSTATIVE ANALYSIS:

harmony 8

RETRO-OLFACTORY ANALYSIS:

fineness 8

fragrance 7

persistence 9

TYPOLOGY CONFORMITY 10

GENERAL IMPRESSIONS 9

TOTAL 83

At the visual analysis, it demonstrates to be limpid and intense as usual for a spirit.

At the olfactory analysis, I find a good quantity of scents which well accompanies with the quality of the odours. The perfumes, which compose the olfactory *bouquet*, are all clear, neat and limpid. As the description of the olfactory sensations, it is easy to identify the white fruit, the white peach, the herbaceous, the vanilla, the honey and the white chocolate.

At the gustative and retro-olfactory analysis, the heating sensation justified for the alcoholic percentage of the spirit del destilado is the first, then the scents of white fruit (pear, banana) and herbaceous remain and come back to confirm the fine preparation of the spirit.

MY PERSONAL OPINION: a dense spirit full of odours at the nose; these odours want to confirm and enhance themselves at the mouth with the retro-olfactory sensations (herbaceous, white fruit); its persistence (42 seconds) is high and so it is in the average of a good spirit. As regards the typology conformity, I find it in perfectly correspondence to its typology. The good level of acidity and the finale lightly bitter make it ideal for a white chocolate which gives us the right fatness, sweetness and gustative-olfactory persistence.

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI**LAUREA MAGISTRALE IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE EUROAMERICANE
UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA****SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)**