



PISCO RESERVADO ELITE
ANEJADO 40° PRODUCTO CHILENO 700cc.
PRODUCCIÓN LIMITADA
COSECHADO EN PARRONAL SAN FELIPE
ORIENTAL LOS ALTOS DEL LA CHIMBA –
OVALLE
DESTILADO Y EMBOTELLADO POR ELÍAS
ALAMO T. – LA MUÑONANZA S/N
MONTE PATRIA – LIMARÍ

SENSAZIONI VISIVE:

limpidezza – tonalità – intensità 9

SENSAZIONI OLFATTIVE:

intensità 8

finezza 9

franchezza 9

SENSAZIONI GUSTATIVE:

armonia 8

SENSAZIONI RETRO-OLFATTIVE:

finezza 9

fragranza 9

persistenza 8

RISPONDENZA AL TIPO 9

IMPRESSIONI GENERALI 10

TOTALE 88

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 il miele, il fieno, il caramello, la vaniglia, la banana matura, il borotalco, il legno verde e l'ammoniaca.

All'esame gustativo non è molto armonico al palato: la sensazione dell'alcol è predominante così tanto da insinuarsi lasciando la lingua quasi sotto anestesia. All'esame retro-olfattivo la sensazione di calore giustificato dalla percentuale alcolica del distillato è sicuramente la prima a farsi captare, dopo rimane una buona permanenza di sentori con fieno, miele e legno 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 (fieno, miele, legno); la sua persistenza (35 secondi) è mediamente alta e quindi nella norma di un buon distillato. Per quanto riguarda la rispondenza al tipo lo trovo perfettamente corrispondente alla tipologia. La chiusura tendenzialmente dolce, la sensazione alcolica e la buona persistente lo rendono ideale per un cioccolato fondente (80% - 90%) che rilasci la giusta grassezza, la perfetta sensazione amara che serve a controbilanciare la chiusura con tendenza dolce del distillato ed una buona persistenza gusto-olfattiva.

SENSACIONES VISUALES:	
limpieza – tonalidad – intensidad	9
SENSACIONES OLFATIVAS:	
intensidad	8
fineza	9
franqueza	9
SENSACIONES GUSTATIVAS:	
armonía	8
SENSACIONES RETRO-OLFATIVAS:	
fineza	9
fragancia	9
persistencia	8
CORRESPONDENCIA AL TIPO	9
IMPRESIONES GENERALES	10
<u>TOTAL</u> 88	

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 miel, la paja, la vainilla, el plátano maduro, el talco, el leño verde y amoníaca.

Al exámen gustativo no es muy armónico al paladar: la sensación del alcohol es tan predominante que se introduce dejando la lengua casi bajo anestesia.. Al examen retro-olfativo la sensación de calor justificado por el porcentaje alcohólico del destilado es sin duda la primera que se capta, luego se queda una permanencia de olores con paja, miel y leño 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 (paja, miel, leño); su persistencia (35 segundos) es mediamente 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 cierre tendencialmente dulce, la sensación alcohólica y la buena persistencia lo hacen ideal para un chocolate amargo (80% - 90%) que entrega la justa crasitud, la perfecta sensación amarga, que sirve a contrabalancear el cierre con tendencia dulce del destilado, y una buena persistencia gusto-olfactiva.

VISUAL ANALYSIS:	
limpidity – shade – intensity	9
OLFACTORY ANALYSIS:	
intensity	8
fineness	9
frankness	9
GUSTATIVE ANALYSIS:	
harmony	8
RETRO-OLFACTORY ANALYSIS:	
fineness	9
fragrance	9
persistence	8
TYPOLOGY CONFORMITY	9
GENERAL IMPRESSIONS	10
<u>TOTAL</u> 88	

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 honey, the hay, the vanilla, the ripe banana, the talc, the green wood and the ammonia.

At the gustative exam, it is not very harmonic at the palate: the alcohol sensation is ruling so strong that the tongue is almost under unaesthetic. At the retro-olfactory analysis, the heating sensation justified for the alcoholic percentage of the spirit is surely the first, then the scents of hay, honey and wood 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 (hay, honey, wood); its persistence (35 seconds) is pretty 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 final basically sweet, the alcoholic sensation and the good persistence make it ideal for a plain chocolate (80%-90%) which gives us the right fatness, the perfect and bitter sensation capable of counterbalancing the the sweet final of the spirit and the gustative-olfactory persistence.

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI
LAUREA SPECIALISTICA IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE EUROAMERICANE
UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA

SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)