



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



RON BARCELÓ – RON DOMINICANO – AGED RUM – RESULTADO DE LA MEZCLA DE LOS MÁS FINES RONES DOMINICANOS ENVEJECIDOS DE MANERA NATURAL EN BARRICAS DE ROBLE
GRAN AÑEJO – RON PRODUCIDO EN REPÚBLICA DOMINICANA POR BARCELÓ EXPORT IMPORT S.R.L. 37,5%

EXAMNE VISUAL: ámbar en el centro de la copa y con reflejos bronceados en los bordes

EXAMEN OLFATIVO: nota vegetal, plátano verde, margarita, vainilla, cáscara de naranja, madera y hoja de té



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: la presencia alcohólica (bajo forma de raspaje alcohólico) es relativamente alta aunque al final de boca se logre percibir unos sabores de plátano verde y madera; la salivación es buena y el cierre de boca deja una nota livianamente amarguilla

EXAMEN RETRO-OLFATIVO: se afloja notablemente la sensación alcohólica y sigue la presencia de una buena salivación; los aromas que se desatan están en perfecta correspondencia con los que se han percibido hasta el momento (plátano verde, cáscara de naranja y madera); la persistencia aromática intensa es de 27-28 segundos

OPINIÓN PERSONAL: un ron dominicano que no se sobresale del promedio y que suele confirmar un buen nivel calitativo; se presta para el típico maridaje con un chocolate particular y más específicamente con un chocolate bitter hecho en la Amazonía Peruana con un 60% de cacao