



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.ronsantateresarum.com

SANTA TERESA 1796 – RON DE SOLERA

**PRODUCTO DE VENEZUELA – D.O.C. VENEZUELA 40%
PRODUCIDO POR C.A. RON SANTA TERESA – HACIENDA
SANTA TERESA – EL CONSEJO – EDO. ARAGUA. VENEZUELA**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Fundada en 1796 – Santa Teresa

Este ron fue creado por la familia Vollmer para celebrar el bicentenario de la tienda Santa Teresa. Más de 200 años de historia en Aragua han inculcado carácter en nuestra gente y en nuestro ron. Santa Teresa 1796 es un ron elegante de origen único, añejado en nuestra tienda en un sistema de solera es un líquido que evoluciona en cada sorbo con una larga permanencia de aromas y sabores a frutos secos, vainilla, canela, notas secas de nuez y un toque de pimienta que recompensan los sentidos.

Al examen visual, demuestra ser limpio e intenso como suele ser un grande destilado. Asimismo, los rayos de luz se reflejan en el espíritu. El color es un ámbar intenso con reflejos de una tonalidad cromática caoba, casi levemente castaño.

Al examen olfativo, se identifica una aceptable cantidad de olores que bien se integra con la calidad de los aromas. Los efluvios olorosos que componen el bouquet olfativo son todos claros, netos y limpios. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil percibir miel, madera, crema pastelera, caramelo, mango, plátano maduro, curry, azafrán, cáscara de limón, flor de naranja y vainilla.

Al examen gustativo, es un destilado con un raspaje alcohólico fuerte, con sensaciones intensas en la parte dorsal de la lengua y en las mismas encías superiores; no obstante esta notable presencia alcohólica, al final de boca se aprecian la crema pastelera, el caramelo, el mango (perfecta correspondencia con los aromas que se habían percatado a la nariz) y un cierre con un sabor livianamente amargo.

Al examen retro-olfativo, cuando el alcohol se pone en contacto con la mucosa olfativa, la sensación se reduce bastante y sale afuera una nota vegetal muy interesante que intenta fusionarse con los aromas de miel y crema pastelera que han acompañado todos los exámenes de la degustación, confirmando la muy buena calidad del producto.

La persistencia aromática intensa oscila entre 43 y 44 segundos.

MARIDAJE: *Ciocolato al Latte Finissimo Perugia – Premium Chocolate – Crafted in Italy*

Parámetros maridaje

- La crasitud del chocolate contrarresta el raspaje alcohólico generado por el destilado
- La dulzura del chocolate sirve de contrapeso al cierre livianamente amargo 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: una vez más se confirma la afinidad entre el chocolate dulce y el ron caribeño: dos productos que coinciden en los parámetros gustativos creando la solidez para un maridaje que no solamente entretiene al degustador sino que sobrepasa las expectativas que se habían formulado al comienzo de la degustación; se puede tranquilamente sugerir como bajativo al final de la comida o hasta para una conversación durante una noche de camaradería.