

**BRUGAL – CASA FUNDADA EN 1888 – BRUGAL EXTRA VIEJO GRAN RESERVA FAMILIAR – DIPLOMAS DE HONOR Y MEDALLAS DE ORO GANADAS EN EL PAÍS Y EN EL EXTRANJERO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR BRUGAL & CO., C. POR A. – CONTIENE 1000C.C. – GRADUACIÓN ALC. 37,5% - LICORERÍA NO. 31 – CERTIFICADO INDUSTRIAL NO. 1752**

**Al examen visual** se ve limpio e intenso cubriendo con los requisitos del análisis visivo del destilado. A las tonalidades de las cualidades cromáticas se impone un amarillo dorado casi castaño.

**Al examen olfativo** es una nariz donde los olores son limpios y netos. En el momento en que se captan las notas olfativas se reconocen la vainilla, la pera amarilla madura, el membrillo maduro, la madera seca, el barniz, el caramelo y las flores de campo.

**Al examen gustativo** es suave con un sabor encantador de vainilla; la sensación alcohólica es livianamente perceptible, pero cuando se liberan las nubes de aromas es como invitar las papilas gustativas a un paseo de placer en un jardín a punto de florecer: el recuerdo que viene a la memoria es un paseo nocturno bajo la luz de la luna en el mismo jardín plagado de las flores de Don Diego de la Noche. La vainilla, la fruta dulce y las flores de campo se repiten al paladar confirmando la buena calidad del destilado.

**Al examen retro-olfativo** vainilla, suavidad y una pizca de caramelo reafirman la óptima factura de este ron dominicano. La persistencia gusto-olfativa gira entorno a los 28 segundos atestiguando que se trata de un buen ron.

**OPINIÓN PERSONAL:** la aterciopelada redondez de la boca se extiende muy gratamente en la mucosa durante el examen retro-olfativo. Es aconsejable no proponer ningún maridaje para poder sacar plenamente placer del equilibrio de olores y sabores que nunca terminan de sorprender al incrédulo degustador.