



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.jackdaniels.com](http://www.jackdaniels.com)

**JACK DANIEL'S – OLD NO 7 BRAND**

**75CL. 40%**

**TENNESSEE WHISKEY**

**DISTILLED AND BOTTLED BY JACK DANIEL'S DISTILLERY –  
LYNCHBURG – TENNESSEE 37352 – U.S.A.**

***Every drop made in Linchburg, Tennessee  
Quality & Craftsmanship since 1866***



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**Examen visual:** el whiskey demuestra ser límpido e intenso como de costumbre para un destilado; el color es topacio con reflejos de tonalidades caoba y marrón.

**Examen olfativo:** los aromas percibidos tienen una buena calidad y están representados en buena cantidad; todos los efluvios olorosos se presentan de una manera neta, clara y limpia dado que cada uno se ubica en su sector olfativo sin mezclarse con otros; se percatan los siguientes olores: plátano maduro, madera, barniz, pintura fresca, miel de acacia, esmalte, cáscara de naranja y cera de vela.

**Examen gustativo:** la sensación alcohólica es redundante con un buen raspaje y una sequedad que se extiende a todo el paladar; a pesar del impacto alcohólico, al final de boca se repiten los aromas percibidos a la nariz: miel, madera, tostadura y fruta amarilla. Se detecta también un notable nivel de salivación que intenta equilibrar la boca contrabalanceándose a la sequedad alcohólica.

**Examen retro-olfativo:** la percepción de la nota alcohólica es evidente y poderosa, pero al contacto con la mucosa olfativa logra bajarse bastante y los aromas que se resaltan confirman la línea gustativa del destilado, es decir: miel, tostadura, miel, madera y fruta amarilla; se destaca una muy buena coherencia olfativa-gustativa entre los tres exámenes.

**La persistencia aromática gustative** es de 33/34 segundos.



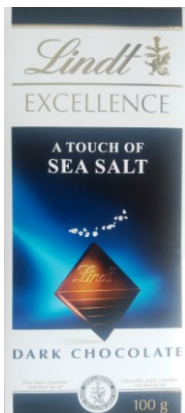
Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**MARIDAJE:** Chocolate amargo (47% cacao) con flor de sal



**Parámetros**

1. El raspaje alcohólico del destilado se contrabalancea con la pastosidad del preparado alimenticio
2. La salivación del destilado sirve de contrapeso a la crasitud del alimento.
3. La persistencia aromática del destilado se armoniza con la persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio
4. La estructura del destilado se coteja con la estructura del alimento

**MI OPINIÓN PERSONAL:** un whiskey sencillo y cautivador que se puede degustar como digestivo al final de la comida o simplemente compartir en combinación con chocolates particulares que sobresalen por gustos atípicos, extraños y fuera de lo común