Milano 21.10.04 (ore 21,07 p.m.)

-Galeras: *ROMEO Y JULIETA;*
-Vitolas de Galera: *CORONA;* *grueso* 42, lunghezza 142mm**;**
-Vitolas de Salidas: *CORONAS;*

-Capa: colorado**;**
-Olfatto: secco, forte;
-Tatto/Fattura: la ***VITOLAS*** è uniformemente morbida**;**

-Personale Degustazione & Giudizio:
>***S.*** morbido, discretamente corposo, sensazione predominante dolce, di discreta ricchezza aromatica, di perfetto equilibrio. Nel 1/3 si avverte una prevalenza aromatica dolce; il 2/3 è il naturale proseguimento del precedente; nel finale si percepisce una leggera punta pepata, che non rovina l'ottimo boccato precedentemente percepito. Il retrogusto discreto, lascia al palato un buon sentore di mandorle tostate, assolutamente non aggressivo, molto gradito dal palato**;**
>eccellente la combustione ed il tiraggio**;**
>l'aroma diffuso nell'aria è discreto, morbido, dolce, molto apprezzato dall'olfatto**;**
>la cenere si presenta discretamente compatta, di un colore grigio scuro**;**
>la ***perilla*** rimane perfettamente asciutta, eccellente il suo comportamento**;**
>un ***S.*** più che ottimo. L'ottimo "matrimonio" tra equilibrio ed una perfetta evoluzione, molto regolare e costante, rendono molto piacevole la degustazione. La sensazione dolce riscontrata non eccede mai nel dolciastro, pur avvertendo nel finale una leggera punta pepata, la degustazione è molto piacevole e mai aggressiva, molto gradita al palato ed all'olfatto. Un ***S.*** adatto per ogni momento della giornata, da consigliare decisamente a tutti. Confrontando la presente degustazione con la precedente effettuata in data 15.11.03, l'odierno giudizio è più che positivo, confermando in generale le precedenti positive sensazioni**;**

-Tempo di degustazione: 95 minuti circa**;**

-Conservazione: la ***V.*** è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità costante tra il 71 & 72%**;** prima della degustazione il ***S.*** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 50 minuti circa**;**

-Note:
>gli ultimi 35mm circa di ***S.*** sono stati sezionati: ***capa,capote&tripa*** si presentano con foglie di taglio e colore uniforme ottimamente rollate tra di loro**;**
>per la degustazione la ***perilla*** è stata tagliata, ottenendo la circonferenza massima del ***S.*****;**
>il presente giudizio viene emesso dopo che della medesima ***V.*** sono stati degustati n°02 ***S.*****;**
>voto finale: 4,5;

Dal 26.08.04 non cambia l'impaginazione della scheda; cambia la modalità di voto attribuita:
0,0=nc (non classificabile)**; 1**=sufficiente**; 2**=disctreto**; 3**=buono**; 4**=ottimo**; 5**=eccellente**;**
6=TOP=VIV (*VeryImportantVitola*)**; MM=*MachineMade*** (fatto a macchina)**;**

Cordialmente
Marco Ugo Longo by ***GrandeOrso***