Milano 19.12.04 (ore 20,10 p.m.)

-Galeras: ***ROMEO Y JULIETA;*** (14.12.04 gentile omaggio dell'Amico Beppe from Cuba)
-Vitolas de Galera: ***ROBUSTO;*** *grueso* 50, lunghezza 124mm**;**
-Vitolas de Salidas: ***Edicion Limitada 2001;***

-Capa: maduro tendente all'oscuro, ottimamente tirata, bella grassa**;**
-Olfatto: secco, di legnaia, marcato ma non aggressivo;
-Tatto/Fattura: la ***VITOLAS*** è omogeneamente morbida**;**

-Personale Degustazione & Giudizio:
>***S.*** morbido, corposo, pieno, aromatico, sensazione predominante dolce, di marcata ricchezza aromatica, con un perfetto equilibrio. Nel 1/3 si percepisce una prevalenza aromatica tostata; nel 2/3 persiste la vena tostata; nel finale si avverte ancora la vena tostata con un buon finale di cioccolata. Il retrogusto marcato ma non aggressivo, lascia al palato un ottimo sentore di cioccolata fondente**;**
>eccellente la combustione ed il tiraggio**;**
>l'aroma diffuso nell'aria è morbido, corposo, molto aromatico, molto apprezzato dall'olfatto**;**
>la cenere si presenta ottimamente compatta, di un colore grigio scuro**;**
>la ***perilla*** rimane perfettamente asciutta, eccellente il suo comportamento**;**
>un ***S. TOP***. L'eccellente equilibrio nel gusto, la inebriante ricchezza aromatica, l'ottima sensazione dolce/tostata, ed il retrogusto marcato ma assolutamente non aggressivo, rendono molto piacevole ed altamente gradevole la degustazione. Un ottimo ***S.*** adatto per ogni momento della giornata, personalmente ritengo che sia conveniente gustarlo in assoluto relax, per apprezzare al meglio le eccellenti caratteristiche e qualità. Un ***S.*** da consigliare decisamente a tutti. Confrontando la presente degustazione con la precedente effettuata in data 16.05.04, non posso che riconfermare ed incrementare il precedente e positivo giudizio**;**

-Tempo di degustazione: 80 minuti circa**;**

-Conservazione: la ***V.*** è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità costante tra il 71 & 73%**;** prima della degustazione il ***S.*** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 22 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°06 ***S.*** (acquistati in Italia)**;**

>voto finale: 6;

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***