Milano 20.12.04 (ore 20,31 p.m.)

-Galeras: ***COHIBA;*** (14.12.04 gentile omaggio dell'Amico Beppe from Cuba Island)
-Vitolas de Galera: ***ROBUSTO;*** *grueso* 50, lunghezza 124mm**;**
-Vitolas de Salidas: ***ROBUSTOS;*** (Box Settembre 2002 – 1^ degustazione)

-Capa: colorado, ottimamente tirata, leggermente grassa**;**
-Olfatto: secco, di legnaia, di stalla;
-Tatto/Fattura: la ***VITOLAS*** è omogeneamente morbida**;**

-Personale Degustazione & Giudizio:
>***S.*** secco, di discreta ricchezza aromatica, di sensazione predominante amara con un leggero finale pepato, con un discreto equilibrio. Nel 1/3 si percepisce un buon aroma tostato con un leggero finale pepato; nel 2/3 si affievolisce leggermente la vena tostata e si percepisce ancora il finale pepato; nell'ultimo terzo, le sensazioni precedentemente percepite rimangono presso che invariate, tuttavia per ovvi motivi si ha un leggero incremento del finale pepato. Il retrogusto discreto, rilascia al palato un buon aroma tostato, non aggressivo, molto gradito**;**
>eccellente la combustione ed il tiraggio**;**
>l'aroma diffuso nell'aria è secco, discreto, amarognolo, tuttavia apprezzato dall'olfatto**;**
>la cenere si presenta ottimamente compatta, di un colore grigio scuro**;**
>la ***perilla*** rimane perfettamente asciutta, eccellente il suo comportamento**;**
>un ottimo ***S.***. Pur percependo fin dall'inizio una leggera vena pepata, la ottima costante aromatica "tostata" aiuta in modo egregio a smorzare il finale pepato. Una degustazione molto tranquilla, lineare senza brusche variazioni. Pur essendo un ***S.*** adatto per ogni momento della giornata, ritengo, considerato l'anno riportato sulla confezione, che sia da gustarsi in assoluto relax; in ogni caso un ***S.*** che consiglio decisamente a tutti, compresi i neofiti**;**

>P.S.: caro Beppe, ricordandomi le tue preoccupazioni di cui mi avevi accennato, personalmente non ritengo che la ***V.*** abbia subito delle "brusche" alterazioni, mi permetto solo, se mi è consentito, di consigliarti di avere un particolare "occhio" di riguardo per questi ***puros***; in ogni caso i sinceri complimenti per l'eccellente conservazione. Se riesco, la seconda degustazione la effettuerò tra un mese circa**;**

-Tempo di degustazione: 85 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 15 minuti circa**;**

-Note:
>gli ultimi 40mm 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.*** (acquistati in Italia, appartenenti alle confezioni ***SELECCION ROBUSTOS***)**;**

>voto finale: 4,75;

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*;**

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