Milano 28.08.04 (ore 19,42 p.m.)

-Galeras: ***ARTURO FUENTE;*** (Rep. Domenicana – Gran Reserva)
-Vitolas de Galera: ***LONG CORONA;*** *grueso* 44, lunghezza 159mm**;**
-Vitolas de Salidas: ***CORONA GRANDE;***

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

-Personale Degustazione & Giudizio:
-***S.*** secco, amaro, discretamente corposo. Fin dalle prime boccate si percepisce un aroma amaro, che rimarrà costante per oltre i 2/3. Il retrogusto, secco, discretamente corposo, lascia al palato una sensazione amarognola molto marcata, di liquirizia. Nell'ultimo terzo, tale sensazione si accentua ulteriormente raggiungendo il limite della sopportabilità**;**
>eccellente la combustione ed il tiraggio**;**
>l'aroma diffuso nell'aria è molto amaro, non sopportato dall' olfatto**;**
>la cenere si presenta discretamente compatta, di un colore grigio chiaro**;**
>la ***perilla*** si inumidisce leggermente, tuttavia rimane eccellente il suo comportamento**;**
>*S.* sufficiente per la combustione e tiraggio, n.c. per le qualità riscontrate. La sensazione amara si percepisce troppo repentinamente, ciò rende la degustazione non piacevole e poco rilassante; nell'ultimo terzo del ***S.*** la percezione amara arriva ai limiti della sopportabilità. Una ***VITOLA*** da sconsigliare a tutti. La degustazione viene interrotta per l'alto tasso di amaro riscontrato**;**

-Tempo di degustazione: 70 minuti circa**;**

-Conservazione: la ***V.*** è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 71% & 73%**;** prima della degustazione il ***S.*** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 05 minuti circa**;**

-Note:
>gli ultimi 55mm circa di ***S.*** stati sezionati: ***capa,capote&tripa*** si presentano con foglie di taglio e colore uniforme, omogenee, discretamente rollate tra di loro**;**
>per la degustazione la ***perilla*** è stata tagliata, in modo da avere la circonferenza massima del ***S.*****;**
>il presente giudizio viene emesso dopo che della medesima ***V.*** sono stati degustati n°00 ***S.*****;**

>voto finale: 0;

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*** (**V**ery**I**mportant**V**itola)**;** ***MM*=*MachineMade*** (fatto a macchina)**;**

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