

Milano 03 dicembre 2003 (ore 18,09 p.m.)

- Galeras: CUABA; (22.11.03 da Mr. Alberto alias Roboto)
- Vitolas de Galera: SALOMONES, grueso 57, lunghezza 184mm;
- Vitolas de Salidas: SALOMONES;

- Capa: maduro;
- Olfatto: secco, intenso, di campagna;
- Tatto/Fattura: *VITOLAS* uniformemente morbida, pronta per la degustazione;

**-Degustazione:**

>La presente degustazione è stata effettuata usando come parametro di riferimento la precedente degustazione effettuata in data **09 novembre 2003**; di seguito viene espresso un giudizio generale;

>Dopo un 1/3 di degustazione tranquilla, la presente *V.* rispetto alla precedente, dal 2/3 e fino alla fine assume una tonalità amarognola ben marcata, spessa, corposa, che però non interferisce con le eccellenti qualità gustative riscontrate; rimane una boccata morbida, piena, corposa, in questa prova si riscontra una leggera ed impercettibile punta pepata che non risulta eccessivamente disgustosa ed è ben sopportata dal palato; idem dicasi per il retrogusto percepito, un ottimo aroma nocciolato, costante per tutta la degustazione non aggressivo e molto gradito al palato; eccellente la combustione ed il tiraggio; l'aroma rimane aromatico, molto amabile, non aggressivo, molto gradito all'olfatto; in questa occasione la *perilla* è rimasta bella asciutta, risultando eccellente come comportamento; gli ultimi 50mm di *S.* sono stati sezionati *capa, capote & tripa* si presentano ben rollate tra di loro, con delle foglie di taglio e colore uniforme;

**-Tempo di degustazione:** 90 minuti circa;

**-Conservazione:** la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 72% & 74%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

**-Giudizio conclusivo:**

>**Anche in questo caso la *V. CUABA*, rimane fedele alla sua tradizione costituita di *S.* molto morbidi, aromatici, assolutamente non aggressivi e molto graditi al palato ed all'olfatto;**

>Per le altre sensazioni & considerazioni percepite in questa degustazione, rimangono invariate rispetto alle precedenti eseguite in data 09 novembre 2003;

>**voto personale: 5,75;**

Dal 30 luglio 2003, cambiano le personali modalità di valutazione attribuite:

0,0=nc non classificabile; 1=sufficiente; 2=discreto; 3=buono; 4=ottimo; 5=eccellente;

Cordialmente  
Marco Ugo Longo by *GrandeOrso*