

Milano 07 dicembre 2003 (ore 21,35 p.m.)

-Galeras: MONTECRISTO; (Edicion Limitada 2003)

-Vitolas de Galera: CORONAS GORDAS, grueso 46, lunghezza 143mm;

-Vitolas de Salidas: C;

-Capa: maturo;

-Olfatto: forte, secco, aromatico;

-Tatto/Fattura: *VITOLAS* uniformemente morbida, pronta per la degustazione;

-Degustazione:

>l'accensione della *boquilla* è risultata omogenea;

>accendendo il *S.* le prime boccate sono morbide, piene, discretamente corpose, molto aromatiche, non aggressive; espellendo il fumo, al palato rimane un buon retrogusto mandorlato, pieno, non troppo corposo, non aggressivo al palato;

>il 1°/3 di *S.* rispecchia fedelmente e mantiene le ottime sensazioni percepite all'inizio, nel 2°/3 aumenta leggermente di corpo rimanendo di boccata morbida piena molto aromatica e dolce, nel 3°/3 si percepisce una leggera vena amara che non disgiusta e rende il *S.* molto apprezzabile, non si percepiscono altri aromi sgradevoli, una evoluzione graduata continua non aggressiva, tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine; il retrogusto rimane invariato buono pieno mandorlato non aggressivo gradito al palato;

>eccellente la combustione ed il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria è aromatico con una vena dolciastra, morbido, discretamente corposo, molto amabile, non aggressivo molto gradito all'olfatto;

>la cenere si presenta ottimamente compatta, di un colore grigio fumo di Londra;

>la *perilla* rimane asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 85 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 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>un *S.* eccellente, morbido, pieno, corposo, aromatico, dolce, si percepisce verso la fine una leggera vena amara che non rompe l'ottimo bocchato percepito, assolutamente non aggressivo molto gradito al palato; il retrogusto mandorlato è costante, buono, aromatico, non aggressivo gradito al palato; gli ultimi 35mm di *S.* sono stati sezionati: *capa, capote & tripa* si presentano con foglie omogenee di taglio e colore uniforme ben rollate fra 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 state degustate n°00 unità; una *V.* da consigliare a tutti;

>personalmente un *S.* eccezionale, di ottima fattura, molto gradito ed apprezzato dal palato e dall'olfatto, una degustazione facile non impegnativa, una *V.* indicata per ogni momento della giornata e per occasioni importanti; tra le *vitolas CORONAS GORDAS* colloco il presente *S.* ai primi posti unitamente a *ROMEO Y JULIETA exhibicion n°3, H.UPMANN magnum 46, PUNCH punch punch, HOYO DE MONTERREY epicure n°1, JUAN LOPEZ seleccion n°1;*

>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*