

La Escepción Selectos Finos

Paese: Cuba

Capa, Capote e Tripa: Cuba

Vitola de galera:

Misure:

Medaglie: 5

Parejos

166 mm per 38 RG

Punteggio: 95



Il Selectos Finos si presenta con una capa maduro, ben tesa e dai toni bruni. La costruzione è ottima e al tatto si presenta vellutata con un riempimento regolare. A crudo si avvertono cuoio, cacao e terra. Una volta acceso il sigaro sprigiona cacao e caffè in prevalenza, con una forza media. Nel secondo terzo la fumata prosegue su un registro aromatico dolce, con aromi di cacao, terra, caffè e note tostate in prevalenza. Nell'ultimo terzo la forza si fa più sostenuta e gli aromi di caffè, cuoio, pepe sono ben evidenti, con un accenno di pepe nero. Si riscontra una ricca complessità aromatica ed una dinamica evoluzione. La qualità risulta fine con una lunga persistenza post-fumata. Si consiglia di fumarlo dopo i pasti, in abbinamento ad un grande Champagne millesimato.

The Selectos Finos shows a maduro wrapper, taut with dark tones. The built is excellent and it is velvety to the touch with a uniform filling. When raw you sense leather, cocoa and hearth. Once lit releases mainly cocoa and coffee, with medium strength. In the second third the smoke goes on with a sweet aromatic register where cocoa, hearth, coffee and toasted notes are the prevailing aromas. In the last third the strength becomes more sustained and the coffee, leather and peppercorn scents are well evident with a hint of black pepper. You can feel a rich aromatic complexity with a dynamic evolution. The quality is refined with a long post-smoke persistence. Best smoked after meals, paired with an excellent vintage Champagne.