

TRINIDAD VIGÍA

Paese: Cuba
Capa, Capote e Tripa: Cuba
Vitola de galera: Torres
Misure: 110 mm per 54 RG

Prezzo: 14,80 € - 17,10 € in tubos
Medaglie: 4
Punteggio: 89



Il Trinidad Vigía si presenta uniforme, con delle belle fasce colorado, tese, luminose e dai toni dorati. Al tatto la capa risulta oleosa e priva di venature, con un riempimento regolare. A crudo si percepiscono aromi di cacao e spezie dolci, con un accenno di legni pregiati. Il primo terzo è dolce, con aromi di cacao, spezie e legno e una forza ben bilanciata. Nel secondo terzo il sigaro prende corpo e gli aromi dolci del cacao e delle spezie, uniti alla nota lignea, sono predominanti, anche se si distingue un accenno di pepe nero e cuoio. Il finale regala ottimi aromi ben bilanciati tra loro e la forza è sempre sostenuta. Si nota l'ampia paletta aromatica percepita nel sigaro, con una dinamica evoluzione ed un armonico equilibrio gusto-olfattivo. La persistenza aromatica post-fumata è lunga. Un sigaro sicuramente da affinare almeno 5 anni. Si consiglia di fumarlo dopo pranzo in abbinamento ad un whisky Islay o al pomeriggio con un daiquiri frozen.

The Trinidad Vigía is uniform, with beautiful golden color striped red, stretched and bright bands. The head is oily and free of veins, with a regular filling at the touch. At raw, you can perceive aromas of cocoa and sweet spices, with a hint of fine woods. The first third is sweet, with aromas of cocoa, spices and wood and a well balanced strength. In the second third, the cigar takes shape and the sweet aromas of cocoa and spices, together with a hint of wood, are predominant, although there is a hint of black pepper and leather. The finishing gives excellent well-balanced aromas and the strength is always sustained. You can notice the wide aromatic palette perceived in the cigar, with a dynamic evolution and a harmonious taste-olfactory balance. The after-smoking aromatic persistence lasts long. It is a cigar to be refined for at least 5 years. It is recommended to be smoked after lunch with an Islay whisky or in the afternoon with a frozen daiquiri.