



ARESTI CHILE WINE LTDA.
BELLAVISTA S/N – RÍO CLARO
CHILE



SAUVIGNON BLANC – ARESTI – ESTATE SELECTION PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR ARESTI CHILE WINE LTDA. BELLAVISTA S/N RÍO CLARO – CHILE WINE OF CHILE 13% 2007

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, giallo paglierino c/riflessi verdolini, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglia di pomodoro), fruttato(pera, mela verde), floreale(margherita), mineralità

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Al naso c'è una bella nota erbacea nella quale si rappresenta sotto forma di foglia di pomodoro la tipicità olfattiva del sauvignon blanc; è presente anche una bella nota di mineralità
- In bocca manifesta la sua acidità con una grande salivazione, dimostra una discreta persistenza e il corpo si fa sentire; la chiusura lascia un retrogusto di mineralità
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: focaccia con i ciccioli (piatto abruzzese delle colline teramane)
- OPINIONE PERSONALE: un vino che risponde alle sue caratteristiche di base, vale a dire: foglia di pomodoro al naso, grande salivazione in bocca e una bella chiusura minerale. L'abbinamento culinario suggerito è con la focaccia con i ciccioli perché la grande mineralità di questo sauvignon blanc si controbilancia perfettamente con la tendenza dolce del farinaceo e la grande salivazione prodotta ai lati della lingua si sposa degnamente con la grassezza dell'insaccato

§ 1958

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, amarillo pallizo con reflejos verdosos, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(hoja de tomate), frutas(pera, manzana verde), floral(margherita), mineral

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave
fresco, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- A la nariz se encuentra una bella nota de hierbas en la que se representa bajo forma de hoja de tomate la tipicidad olfativa del sauvignon blanc ; es presente también una linda nota de mineral
- En la boca manifiesta su acidez con una gran salivación, demuestra una discreta persistencia y el cuerpo se hace sentir; el cierre deja un retrogusto de mineral
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *focaccia con i ciccioli (piatto abruzzese delle colline teramane)*
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que responde a sus características básicas, o sea : hoja de tomate a la nariz, grande salivación en la boca y un bel cierre mineral. La combinación gastronómica que se sugiere es con la focaccia con i ciccioli porque la gran sensación mineral de este sauvignon blanc se contrabalancea perfectamente con la tendencia dulce del farináceo y la grande salivación producida en los lados de la lengua se casa dignamente con la crasitud del embutido

\$ 1958

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw yellow with greenish reflexes, quite flow

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(tomato leaf), fruity(pear, green apple), flowery(daisy), mineral

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 81

- At the olfactory analysis, we find a good scent of herbaceous in which the sauvignon blanc typology is represented by the tomato leaf; it is also present a nice scent of mineral
- At the mouth, it reveals its freshness by a great salivation, it demonstrates a discreet persistence and the body become noticeable; the final gives us a mineral aftertaste
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *focaccia con i ciccioli (typical Italian dish)*
- MY PERSONAL OPINION: a wine which corresponds to its basic characteristics, that's to say: tomato leaf at the nose, great salivation at the mouth and a mineral aftertaste. The matching suggested is with *focaccia con i ciccioli* because the huge mineral sensation of this sauvignon blanc counterbalances perfectly the sweet tendency of farinaceous and the great salivation produced on every side of the mouth marries respectably the fatness of the cold cuts

\$ 1958

CABERNET SAUVIGNON – ARESTI – ESTATE SELECTION
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR ARESTI CHILE WINE LTDA.
BELLAVISTA S/N RÍO CLARO – CHILE WINE OF CHILE
2006 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, ciliegia), erbaceo(peperone verde, humus), floreale(rosa rossa, viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso non ci sono molte famiglie di profumi, ma quelle che sono presenti sono veramente piacevoli e perdurano con lo scorrere dei minuti
- In bocca è purtroppo deludente perché a parte una grande mineralità, che tra l'altro non era presente al naso, non ci sono altre peculiarità. La persistenza è bassissima dato che sparisce quasi subito
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *tortilla salteada en aceite de oliva extravirgen*
- OPINIONE PERSONALE: un vino con delle gradevoli e persistenti sensazioni a livello olfattivo che non sono però appoggiate o valorizzate da nessuna caratteristica positiva a livello gustativo visto che non è per niente persistente.

\$ 1958

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresa, cereza), yerbas(pimiento verde, humus), floral(rosa roja, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, poco persistente(4), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz no se encuentran muchas familias de perfumes, pero las que están presentes son verdaderamente placenteras y perduran con el pasar de los minutos
- En la boca resulta decepcionante porque a pesar de una grande sensación mineral, que además no estaba presente a la nariz, no hay otras peculiaridades. La persistencia es bajísima dado que desaparece casi de inmediato
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: tortilla salteada en aceite de oliva extravirgen
- OPINIÓN PERSONAL: un vino con unas agradables y persistentes sensaciones a nivel olfativo que pero no están apoyadas o valorizadas por ninguna característica positiva a nivel gustativo visto que no es para nada persistente

\$ 1958

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(strawberry, cherry), herbaceous(green pepper, humus), flowery(red rose, violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, scarcely persistent(4), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the olfactory analysis, we do not find a great variety of perfumes, but they are really pleasant and much persistent as time goes by
- At the gustative exam, it results disappointing because in spite of a great mineral sensation, not perceivable at the nose, there are not any other sensations
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : omelette fried in extra-virgin olive oil
- MY PERSONAL OPINION: a wine with palatable and persistent sensations at the olfactory analysis but they are not supported or increased by any positive characteristics at the gustative analysis because it is not persistent at all

\$ 1958

MERLOT RESERVA – ARESTI – D.O. CURICÓ VALLEY PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR ARESTI CHILE WINE LTDA. BELLAVISTA S/N RÍO CLARO – CHILE WINE OF CHILE 2005 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(crostata di more), sentori diversi(mentolato), speziato(pepe nero, chiodi di garofano, vaniglia), erbaceo(prato bagnato), floreale(petali di rosa bagnata)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- All'esame olfattivo dimostra che è stato fatto un buon lavoro in cantina visto che i sentori sono ben distinguibili e precisi nella loro maniera di esternarsi con ordinata successione
- In bocca si caratterizza per una grande mineralità che si rivela con un forte pizzicore nelle parte dorsali della lingua e con una chiusura con mentolato che solo vuol dichiarare la corrispondenza naso-bocca
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un merlot con eccessiva sapidità all'esame gustativo che allo stesso tempo non riesce a caratterizzarsi con una personalità propria per il buon, ma pur sempre eccessivo, uso della barrique. La sua aggressività nel palato, dovuta sempre alla forte mineralità, lo fa comunque ben abbinare con un formaggio giovane non stagionato in maniera da poter opporre alla forte sapidità la tendenza dolce di un formaggio quasi fresco

\$ 2990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(torta de moras), olores distintos(mentolado), especias(pimientó negro, clavos de olores, machis, vainilla), yerbas(césped mojado), floral(pétalos de rosa mojada)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- Al examen olfativo demuestra que se ha hecho un buen trabajo an la bodega visto que los olores son bien distinguibles y precisos en su manera de presentarse con ordenada sucesión
- En la boca se caracteriza por una grande sensación mineral que se revela bajo forma de fuerte picazón en la partes dorsales de la lengua y con un cierre con olor de mentolado que sólo quiere declarar la correspondencia nariz-boca
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de vacuno con cocción $\frac{3}{4}$
- OPINIÓN PERSONAL: un merlot con excesiva sapidez al examen gustativo que al mismo tiempo no logra caracterizarse con una personalidad propia por el buen, pero siempre excesivo, utiliso de la barrica. Su agresividad al paladar, debida a la fuerte sensación mineral, lo hace, de toda manera, bien combinar con un queso joven no madurado que se pueda oponer a la fuerte sapidez con la tendencia dulce de un queso fresco

\$ 2990

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blackberry jam tart), distinct scents(mentholated), spicy(black pepper, clove, nutmeg, vanilla), herbaceous(wet grass), flowery(wet petals' rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory exam, it demonstrates a good work in the wine-cellar seeing that the scents are well distinguishable in their manner of presenting in an orderly succession
- At the gustative analysis, it is characterized by a great mineral sensation which is revealed in the form of tickle on the upper parts of the tongue; a mentholated final is confirming the correspondence between nose and mouth
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : beef steak rare
- MY PERSONAL OPINION: a merlot with an excessive mineral note which, at the same time, is not able to characterize itself with a proper personality because of a good, but still excessive, use of the barrique. Its aggressiveness at the palate, due to a strong mineral sensation, makes it ideal for a matching with a young cheese capable of opposing to the strong salty note with the sweet tendency of a fresh cheese

\$ 2990

CARMÉNÈRE RESERVA – ARESTI – D.O. CURICÓ VALLEY
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR ARESTI CHILE WINE LTDA.
BELLAVISTA S/N RÍO CLARO – CHILE WINE OF CHILE
2006 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus, sottobosco, erba tagliata), tostato(cioccolato al latte, tabacco dolce), speziato(pepe verde), sentori diversi(legno di rovere), fruttato(marmellata di ciliegie, bucce d'arancia), floreale(rosa secca)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso è un grande vino con tutti gli odori che gli sono richiesti
- In bocca è persistente e vicino all'equilibrio gustativo; il grande corpo non fa altro che corroborare la buona struttura di questo prodotto enologico; la chiusura è con legno verde
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tutto pasto
- OPINIONE PERSONALE: che bella morbidezza, che bella corrispondenza, che bella persistenza, peccato però che non risponda alle caratteristiche tipiche del carmenere dato che in bocca sembra quasi di bere un merlot; è un vino che per la sua morbidezza rilascia una strana però piacevole sensazione di dolcezza da invitarti ripetutamente alla bevuta conviviali con gli amici.

\$ 2990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(humus, hierbas de bosque, yerba cortada), tostado(chocolate dulce, tabaco dulce), especias(pimentón verde), olores distintos(leño de roble), frutas(mermelada de cereza, cáscaras de naranja), floral(rosa seca)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz es un grande vino con todos los olores que se le pueden pedir
- En la boca es persistente y casi equilibrado a nivel gustativo; el grande cuerpo no hace nada más que confirmar la buena estructura de este producto enológico; el cierre es con leño verde
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para cualquier tipo de comida
- OPINIÓN PERSONAL: que hermosa suavidad, que hermosa correspondencia, que hermosa persistencia, pero que pecado que no corrisponda a las características típicas del carmenere dado que en la boca parece casi de beber un merlot; es un vino que para su suavidad deja una extraña mas placentera sensación de dulzura que te invita repetidamente a la convivencia enológica con los amigos

\$ 2990

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(humus, undergrowth, cut grass), toasted(sweet chocolate, sweet tobacco), spicy(green pepper), distinct scents(oak wood), fruity(cherry marmalade, orange peel), flowery(dried rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the nose, it is a great wine with all the scents that we can ask it
- At the mouth, it is persistent and almost balanced at the gustative exam; the big body only confirms the good structure of this wine-making product ; the final is with green wood
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: what a nice softness, correspondence and persistence! But. in spite of this, it does not correspond to the typical characteristics of the carmenere seeing that at the mouth it seems to drink a merlot; it is the kind of wine that for its softness gives you a strange but pleasant sweet sensation which invites you once more to share with friends this wine

\$ 2990

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI
LAUREA MAGISTRALE IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE
EUROAMERICANE
UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA

SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)