

**CORALILLO – GEWÜRZTRAMINER D.O. SAN ANTONIO –
EMBOTELLADO EN ORIGEN – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR:
AGRÍCOLA HACIENDA CANTERAS S.A. – HERNANDO DE AGUIRRE 430
– PROVIDENCIA – SANTIAGO – CHILE – MATETIC VINEYARDS –
PRODUCTO DE CHILE – VINO BLANCO 2007 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo paglierino c/riflessi verdolini, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca, susina gialla, mela gialla, banana, ananas, limone),
erbaceo(erba), floreale(fiori di campo, margherite), aromatico(maggiorana, salvia, lavanda)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: viogner 100%

- Grande panorama di frutta al naso accompagnato da un lieve sentore di erbaceo e un poco di fiori; quando si riscalda viene fuori l'erba aromatica
- In bocca si incontra una piacevole freschezza e una persistenza nella media di un vino bianco; chiusura erba, frutta e banana
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: primo piatto di pesce non strutturato – spaghetti allo scoglio
- OPINIONE PERSONALE: un vino piacevole al naso e fresco in bocca che si sposa molto bene con la cucina semplice a base di pesce

\$ 8000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio(petillant), amarillo pallizo c/reflejos verdetes, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(albaricoque, ciruela amarilla, manzana amarilla, platano, piña, limón), yerbas(yerba), floral(flores del campo, margaritas), aromático(mayorana, salvia, lavanda)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

UVAS: viogneir 100%

- Grande panorama de fruta a la nariz acompañado por un liviano perfume de yerba y un poco de flores; cuando se calienta sale afuera la yerba aromática
- En la boca se encuentra una placentera frescura y una persistencia conforme a la tipología de un vino blanco; el cierre es con yerba, fruta y platano
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: plato de fondo con pescado y no muy contundente – spaghetti allo scoglio (receta italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: un vino encantador a la nariz y fresco en la boca que se combina muy bien con la cocina sencilla a base de pescado

\$ 8000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid(petillant), straw yellow with greenish reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(apricot, yellow plum, yellow apple, banana, pineapple), herbaceous(grass), flowery(flowers, daisies), aromatic(marjoram, sage, lavender)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

GRAPES: viogner 100%

- Wide range of fruit at the olfactory analysis accompanied by a gentle scent of grass and some flowers; when it becomes hot, aromatic grass comes out
- At the gustative analysis I find a pleasant freshness and a persistence in the average of a white wine; it ends with grass, fruit and banana
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: a fish dish not structured – *spaghetti allo scoglio*(Italian dish)
- MY PERSONAL OPINION: a pleasant wine at the olfactory analysis and fresh at the gustative analysis; it gets along very well with a simple cooking of fish

\$ 8000

**EQ / EQUILIBRIO – CHARDONNAY D.O. SAN ANTONIO –
EMBOTELLADO EN ORIGEN – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR:
AGRÍCOLA HACIENDA CANTERAS S.A. – HERNANDO DE AGUIRRE 430
– PROVIDENCIA – SANTIAGO – CHILE – MATETIC VINEYARDS –
PRODUCTO DE CHILE – VINO BLANCO 2007 14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(prato, edera, camomilla), fruttato(ananas, mela verde, banana non matura, citrico), minerale, sentori diversi(burro, legno verde, crema pasticcera), etereo(sapone), floreale(glicine, fiori di campo, margherita, rosa bianca)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

- Un naso fantastico che butta fuori sempre nuovi sentori; la frutta e i fiori sembrano non finire mai
- In bocca c'è una grande mineralità e la corrispondenza naso-bocca è spettacolare; la persistenza è buona e il corpo del vino possiede una notevole struttura; la chiusura è con minerale, erba, pesca verde e citrico
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO:
- OPINIONE PERSONALE: una riserva chardonnay che dimostra carattere al naso con ampio ventaglio di opzioni per frutta e fiori; in bocca è quasi perfetto in tutti i suoi parametri; è stato fatto un bel lavoro in vigna e in cantina; complimenti all'enologo e alla sua equipe

\$ 12000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(césped, yedra, manzanilla), frutas(piña, manzana verde, plátano semimaduro, cítrico), mineral, olores distintos(mantequilla, madera verde, crema pastelera), etéreo(jabón), floral(glicinia, flores de campo, margarita, rosa blanca)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- Un naso fantástico que saca afuera siempre nuevos olores; la fruta y sus flores parecen que nunca terminen
- En la boca hay una grande mineralidad y la correspondencia nariz-boca es espectacular; la persistencia es buena y el cuerpo del vino posee una considerable estructura; el cierre es con mineral, yerba, durazno verde y cítrico
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA:
- OPINIÓN PERSONAL:una reserva chardonnay que demuestra carácter a la nariz con amplio abanico de opciones para fruta y flores; en la boca es casi perfecto en todos sus parámetros; se cumplió un buen trabajo en la viña y en la bodega; felicitaciones al enólogo y a sus colaboradores

\$ 12000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, intense straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(grass, ivy, camomile), fruity(pineapple, green apple, unripe banana, citric), mineral, distinct scents(butter, green wood, cream), heterous(soap), flowery(wisteria, flowers, daisies, white rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

- A fantastic nose which takes out consequently new scents; the fruit and its flowers seems that never end
- At the gustative analysis, there is a good mineral sensation and the correspondence between nose and mouth is spectacular; the persistence is good and the body of the wine possesses a considerable structure; the finale is with mineral, herbaceous, green peach and citric
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION:
- MY PERSONAL OPINION: a reserva chardonnay which demonstrates behaviour at the olfactory analysis with an ample range of options as concerns fruit and flowers; at the gustative analysis is almost perfect in all its parameters; it has been made a good work in the vineyards and in the wine-cellar; compliments to the winemaker and his collaborators

\$ 12000

**CORALILLO – SYRAH RESERVE D.O. SAN ANTONIO – EMBOTELLADO
EN ORIGEN – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR: AGRÍCOLA
HACIENDA CANTERAS S.A. – HERNANDO DE AGUIRRE 430 –
PROVIDENCIA – SANTIAGO – CHILE – MATETIC VINEYARDS –
PRODUCTO DE CHILE – VINO TINTO 2006 14%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, marmellata di ciliegie), speziato(pepe nero, spezie dolci)
erbaceo, floreale(geranio)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 86

- Al naso non è totalmente aperto
- In bocca è sempre troppo tannico e sapido nonostante abbia una grande persistenza; la chiusura è con pepe nero e mirtillo
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne rossa
- OPINIONE PERSONALE: un vino giovane che ha bisogno ancora di 12/18 mesi per raggiungere il suo migliore stato evolutivo anche se con la carne rossa potrebbe già andare bene

\$ 10000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, mermelada de cerezas), especias(pimentón nero, especias dulces), yerbas, floral(geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, persistente(8), fino

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- A la nariz no está totalmente abierto
- En la boca es todavía demasiado tánico y salado a pesar de que tenga una grande persistencia ; el cierre es con pimentón nero y arándano
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja
- OPINIÓN PERSONAL: un vino joven que todavía necesita 12/18 meses para alcanzar su mejor estado evolutivo aunque con la carne roja ya podría combinarse bien

\$ 10000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, cherry marmalade), spicy(black pepper, sweet spices), herbaceous, flowery(geranium)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 86

- At the olfactory analysis, it is not totally open
- At the gustative analysis, it is still too much tannic and tasty, even if it has got a great persistence; the finale is with black pepper and berry
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: red meat
- MY PERSONAL OPINION: a young wine which still needs 12/18 months to achieve its better evolution even if it could be combine well with read meat

\$ 10000