

# *PINOT NOIR 1*

## *CASABLANCA VALLEY*

### *CHILE*



**CASA VIVA – PINOT NOIR – VALLE CENTRAL PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO POR AG CASAS DEL BOSQUE LTD. HIJUELAS N 2  
EX-FUNDO SANTA ROSA CASABLANCA – CHILE – PRODUCTO DE  
CHILE 2007 13,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, frutti di bosco, crostata di mirtillo), erbaceo(prato verde), floreale(viola, geranio)

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- All'esame visivo è limpido e quasi trasparente come il più classico dei pinot neri
- Al naso la frutta rossa è quella che fa da padrone
- In bocca è troppo sapido e pungente con un retrogusto acerbo; c'è tanta salivazione e la persistenza è nella norma
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: antipasto di terra
- OPINIONE PERSONALE: un pinot nero che, in parte, compie con i requisiti che gli sono richiesti senza però avere niente in particolare per essere ricordato. Forse l'unico aspetto veramente vincente è il rapporto qualità-prezzo, realmente buono.

**\$ 3000**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí c/reflejos granates, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresa, frutas de bosque, tarta de arándano), yerbas(césped), floral(geranio, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, poco tánico, bastante salado / di corpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- Al examen visual es limpio y casi transparente como el más clásico de los pinot negros
- A la nariz la fruta rojas es la que dicta leyes
- En la boca es demasiado salado y punzante con un dejo verde; hay mucha salivación y la persistencia está en la norma
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *antipasto di terra* (típica entrada de la comida italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: un pinot negro que, en parte, cumple con los requisitos que se le piden aunque no tenga nada en particular por ser recordado. A lo mejor el único aspecto verdaderamente ganador es la relación calidad-precio, realmente buena.

**\$ 3000**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflexes, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(strawberries, wild berries, blueberries jam tart), herbaceous(green law), flowery(geranium, violet)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- In the visual analysis, it is limpid and almost transparent like the most classic pinot noir
- At the nose the red fruit is throwing its weight about
- At the mouth, it is too much salty and pungent with an unripe aftertaste; there is lot of salivation and the persistence is on the average
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: bueno
- WINE-FOOD COMBINATION: antipasto di terra (typical Italian starters)
- MY PERSONAL OPINION: a pinot noir which, in part, accomplishes with the requirement that are requested without possessing nothing in particular to be reminded. Maybe the only aspect really successful is the price-quality comparison, very good

**\$ 3000**

**PINOT NOIR RESERVA – CASABLANCA VALLEY PRODUCIDO Y**  
**EMBOTELLADO POR VIÑA VERAMONTE RUTA 68, KM 66 –**  
**CASABLANCA – CHILE PRODUCTO DE CHILE 2006 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(petali di rosa rossa), fruttato(marmellata di fragoline di bosco), tostato(cioccolato), speziato(vaniglia)

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

fresco, poco tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- All'esame visivo è limpido e quasi trasparente come il più classico dei pinot neri
- Al naso si evidenziano varie famiglie di profumi anche se le fragole e i petali di rosa sono quelli che persistono maggiormente
- All'esame gustativo si riscontra una bella acidità, un lieve eccesso di sapidità e un retrogusto a fragole acerbe; la persistenza è quanto basta per un pinot nero
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tavola mista di formaggi freschi
- OPINIONE PERSONALE: un pinot nero che forse ha paura ad aprirsi totalmente al naso ma che in bocca invade con la sua acidità e tende a sovrastare un po' troppo con la sua tangibile mineralità. Interessante il retrogusto che in parte ci conferma quello che abbiamo captato al naso; pensando a un abbinamento con dei formaggi freschi si vuol suggerire questo pinot nero come un vino da inizio serata in un buon ristorante di carne.

**\$ 11000**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí c/reflejos granates, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : floral(pétalos de rosa rojas), frutas(mermelada de fresa de bosque), tostado(chocolate), especias(vanilla)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, poco tánico, salado / di corpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- Al examen visual es limpio y casi transparente como el más clásico de los pinot negros
- A la nariz se evidencian varias familias de perfumes aunque las fresas y los pétalos de rosa son los que persisten mayormente
- Al examen gustativo se encuentra un buena acidez, un leve exceso de sapidez y un cierre a fresas verdes; la persistencia es la que se necesita para un pinot noir
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: tabla mixta de quesos frescos
- OPINIÓN PERSONAL: un pinot negro que tal vez tiene miedo de abrirse totalmente a la nariz, pero en la boca invade con su acidez y tiende a dominar demasiado con su palpable sapidez. Interesante el cierre que en parte confirma lo que hemos captado a la nariz; pensando a un maridaje con unos quesos frescos, se quiere aconsejar este pinot noir como un vino para comenzar la noche en un buen restaurante de carne

\$ 11000

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflexes, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : flowery(red rose's petals), fruity(strawberrie's marmalade), toasted(chocolate), spicy(vanille)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- In the visual analysis, it is limpid and almost transparent like the most classic pinot noir
- At the nose, various perfume families are highlighted even if the strawberries and the rose's petals are the most persistent
- At the gustative analysis, we find a great acidity, a gentle excess of sapidity and an unripe strawberries aftertaste; the persistence is sufficient for a pinot noir
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: a variety of fresh cheeses
- MY PERSONAL OPINION: a pinot noir which is afraid of opening totally at the nose but at the mouth its acidity invades and tends to dominate just too much with its tangible sapidity. The aftertaste is interesting and, in part, confirms what we have perceived at the nose; thinking about a matching with some fresh cheeses, we would like to suggest this pinot noir such as wine for the beginning of an evening in a good restaurant

**\$ 11000**

**PINOT NOIR – RESERVA ESPECIAL EMILIANA VIÑEDOS – D.O.**  
**VALLE CASABLANCA – VINO CHILENO PRODUCIDO Y**  
**EMBOTELLADO POR VIÑEDOS EMILIANA – CHILE 2007 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(bucce di arancia, scorze di limone, spicchi di bergamotto), erbaceo(prato), speziato(spezie dolci), tostato(cioccolato al latte), floreale(geranio)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

NOTA: 10 months in French oak barrels

- All'esame visivo è limpido e quasi trasparente come il più classico dei pinot neri
- All'esame olfattivo è piacevole e intrigante, sorprende la predominanza del citrico. Di fatto, la bellezza del naso che esprime questo vino non è cosa facile da trovare nei pinot neri
- In bocca, la corrispondenza con il naso per frutti e cioccolato è spettacolare; buon corpo e non tanta salivazione.
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pappardelle ai funghi
- OPINIONE PERSONALE: un naso che non lascia nessun dubbio a proposito delle qualità olfattive di questo vino: la varietà dei citrici è particolarmente esaltante. In bocca ci sorprende per la sua struttura e allo stesso tempo per la sua contenuta acidità. Strano a dirsi, ma questo pinot nero è più piacevole per il corpo che per l'acidità. Un buon abbinamento con un primo piatto di pasta potrebbe far eccellere questo vino persino in una tavola con commensali dotati di palati molto esigenti.

**\$ 6900**



## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí c/reflejos granates, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cáscara de naranja, piel de limón, gajos de bergamota), yerbas(césped), especias(especias dulces), tostado(chocolate dulce), floral(geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante tánico, bastante salado / di corpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- Al examen visual es limpio y casi transparente como el más clásico de los pinot negros
- Al examen olfativo es placentero e intrigante, sorprende el predominio de los cítricos. De hecho, la belleza de la nariz que expresa este vino no es cosa fácil de hallar en los pinot noir
- En la boca, la correspondencia con la nariz para los frutos y el chocolate es espectacular, buen cuerpo y no tanta salivación
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *pappardelle ai funghi* (típica pasta italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: una nariz que no deja ninguna duda por las que son las cualidades olfativas de este vino: la variedad de los cítricos es particularmente exaltadora. En la boca nos sorprende por su estructura y al mismo tiempo por su contenida acidez. Un buen maridaje con un plato de pasta podría hacer distinguir este vino hasta en una mesa con comensales dotados de paladares muy exigentes

\$ 6900

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflexes, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(skin's orange, lemon peel, slice of bergamot), herbaceous(grass), spicy(sweet spicy), toasted(sweet chocolate), flowery(geranium)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

- In the visual analysis, it is limpid and almost transparent like the most classic pinot noir
- At the olfactory analysis, it is pleasant and intriguing; the preponderance of citrus flavour surprises. As a matter of fact, the beauty of the nose expressed by this wine, it is not easy to find in most of the pinot noir
- At the mouth, the correspondence between nose and mouth for fruit and chocolate is spectacular; good strength and not a lot of salivation
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: bueno
- WINE-FOOD COMBINATION: *pappardelle ai funghi* (typical Italian pasta)
- MY PERSONAL OPINION: a nose which does not let you any kind of doubts concerning the olfactory qualities of this wine: the variety of citrus flavour is particularly thrilling. At the mouth, it surprises for its structure and in the same time for the contained acidity. Strange to say, but this pinot noir is more agreeable for its strength than for its acidity. A great matching with a first dish could be excel this wine even if the people at a table are endowed of fastidious palate.

**\$ 6900**

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)**