

**PINOT NOIR - D.O. CASABLANCA VALLEY – ESTATE BOTTLED –  
PRODUCT OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY AGRÍCOLA  
LLANCAY LTDA. – FUNDO LOMA LARGA – CASABLANCA 2006 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(caramello), sentori diversi(crocante, legno verde), fruttato(marmellata di lampone, frutta di bosco), floreale(geranio francesino)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- All'esame visivo non sembra un pinot nero: non è color granato e non è quasi trasparente come ci si aspetterebbe
- Al naso non è ampio in sentori
- In bocca dimostra di possedere un bel corpo, di essere un po' troppo tannico per un pinot nero, con una nota sapida in eccesso e una buona persistenza
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: risotto con salsiccia
- OPINIONE PERSONALE: un vino ben fatto però niente a che vedere con il pinot nero, ma forse ben avviato per soddisfare i degustatori di Wine Spectator. Rumori lontani di traffico impetuoso, cielo ambrato e un caldo amico come questo vino ti danno la benvenuta a una silenziosa notte ambientata in una delle capitali dell'America Latina.

**\$ 9990**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(caramelo), olores distintos(guirolache, leño verde), frutas(mermelada de frambuesas, fruta de bosque), floral(geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / di corpo  
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

NOTA: 10 months in French oak barrels

- Al examen visual no parece un pinot negro: no tiene un color granate y no es casi transparente como nos esperaríamos
- A la nariz es amplio en los aromas
- En la boca demuestra de poseer un buen cuerpo, de ser un poco más tánico por ser un pinot negro, con una nota de sapidéz en exceso y una buena persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: risotto con salsiccia (típica receta italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: un vino bien hecho pero nada a que ver con el pinot negro, aunque bien dirigido para satisfacer los catadores de Wine Spectator. Lejanos ruidos de tráfico impetuoso, cielo ambar y un amigo cálido como este vino dan la bienvenida a una silenciosa noche ambientada en una de las capitales de América Latina.

\$ 9990

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(caramel), sundry smells(almond toffee, green wood), fruity(strawberries marmalade, wild berries), flowery(geranium)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

NOTE: 10 months in French oak barrels

- In the visual analysis, it does not seem a pinot noir: it does not have a garnet colour and is not as transparent as we hope
- At the nose, it has a wide range of scents
- At the mouth, it demonstrates to have a good body, to have too much tannic to be a pinot noir, with a redundant mineral note and a fine persistence
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: bueno
- WINE-FOOD COMBINATION: risotto con salsiccia (typical Italian recipe)
- MY PERSONAL OPINION: a well-done wine, but nothing to see with pinot noir, even if properly directed towards the Wine Spectator tasters. Distant and rushing traffic noises, amber sky and a warm friend like this wine welcome to a quiet night set in one of the capitals of Latin America.

**\$ 9990**

**PINOT NOIR QUINTAY – D.O. CASABLANCA VALLEY – PRODUCIDO  
POR VIÑA QUINTAY – CHILE 2007 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(marmellata di more), speziato(pepe verde), etereo(sapone), sentori diversi(legno dolce), tostato(cioccolato), erbaceo, floreale(rosa)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso la frutta si spalleggia bene con gli altri sentori
- In bocca è robusto e con persistenza; la chiusura è con rosa
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: cabezada curada (affettato spagnolo)
- OPINIONE PERSONALE: non ha quasi niente del pinot nero, ma è un buon vino; se fosse stato un cabernet sauvignon prendeva più di 90 punti, ma essendo un pinot nero perde punti perché sono assenti i principali parametri tipologici. Seducente la combinazione con l'affettato spagnolo dato che la grassezza della *cabezada curada* e la buona persistenza dell'alimento si incontrano con la salivazione e la robustezza, lasciando quella voglia di continuare l'abbinamento anche se la persistenza del vino è quella che vince. Nel tramonto di Santiago, sfortunatamente dominato dalla sua nebbiosa cappa di smog, il vino emana un'aria di estasi attenuando armoniosamente l'impatto dell'affettato spagnolo trasformando l'occasione nel cosiddetto "salir de tapas" spagnolo.

**\$ 9990**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mermelada de moras), especias(pimienta verde), etéreo(jabón), olores distintos(leño dulce), tostado(chocolate), yerbas, floral(rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz la fruta se respalda bien con los otros aromas
- En la boca es robusto y con persistencia; el cierre es con rosa
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: cabezada curada
- OPINIÓN PERSONAL: no tiene casi nada de pinot negro, pero es un buen vino; si hubiera sido un cabernet sauvignon tomaba más de 90 puntos, pero siendo un pinot negro pierde puntos porque están ausentes los principales parámetros tipológicos. Seducidor el maridaje con el embutido español dado que la crasitud de la cabezada curada y la buena persistencia del alimento se encuentran con la salivación y la robustez, dejando esa gana de continuar el maridaje aunque la persistencia del vino es la que gana. En el atardecer de Santiago, desafortunadamente dominado por su brumosa capa de esmog, el vino emana un aire de éxtasis suavizando armoniosamente la textura del embutido español convirtiendo la ocasión en el llamado “salir de tapas” español

\$ 9990

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blackberries), spicy(green pepper), ethereal(soap), sundry smells(sweet wood), toasted(chocolate), herbaceous, flowery(rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the nose, the fruit is fine supported with other scents
- At the mouth is vigorous and persistent; the final is with rose
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: bueno
- WINE-FOOD COMBINATION: *cabezada cruzada* (typical Spanish cold cut)
- MY PERSONAL OPINION: it does not possess almost anything of pinot noir, but is a good wine; if it would be a cabernet sauvignon, it took more than 90 points, but being a pinot noir, it loses points because the principal typological parameters are absent. The matching with the Spanish cold cut is seductive as the fatness of the "*cabezada cruzada*" and the good persistence of the aliment appeal to the salivation and the stoutness, leaving the willingness of following the combination even if the wine persistence is winning. In the Santiago sunset, unfortunately dominated by the misty pall of smog, the wine emanates an air of ecstasy lessening harmoniously the impact of the Spanish cold cut and changing the occasion in the so-called Spanish "*salir de tapas*"

**\$ 9990**