

**S.V. MIGUEL TORRES S.A.**  
**VALLE DE CURICÓ**  
**CHILE**



**MIGUEL TORRES CHILE PINOT NOIR BRUT**  
**MÉTHODE TRADITIONELLE RESERVA DE LA**  
**FAMILIA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR S.V.**  
**MIGUEL TORRES S.A. 12%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino intenso, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(limone, frutta gialla, arancia), sentori diversi(lievito), erbaceo(erba secca), floreale(fiori di campo)

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

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3/4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

NOTA: este viñedo no se ha tratado con insecticidas, herbicidas ni fungicidas

- Il tappo è corto e l'effetto fungo non è buono
- All'esame visivo ci sono 5 colonne di fini bollicine che fanno intravedere subito la forza del pinot nero
- Al naso non è variegato come dovrebbe essere un buon metodo champenoise
- In bocca la parte dorsale della lingua è stuzzicata con troppo pizzicore dovuto alla eccessiva mineralità che non conferisce la patente morbidezza a questa bollicina; è assente anche la struttura che dovrebbe venire fuori da un monovitigno con pinot nero
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: aperitivo di inizio serata
- OPINIONE PERSONALE: nel complesso è un vino spumante accettabile e bevibile piacevolmente, anche se non mi devo dimenticare che con 17 euro compro uno champagne base della Maison Pommery. Questo pinot nero viene venduto con il prezzo di una jeep fuoristrada ma quando lo mettiamo alla prova su una strada sterrata di campagna si comporta come un'utilitaria

**\$ 9990**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : brillante, amarillo pallizo intenso, finas/numerosas/persistentes

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(limón, fruta amarilla, naranja), olores distintos(levadura), yerbas(yerba seca), floral(flores)

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

bastante equilibrado, intenso, poco persistente(3/4), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

NOTAS: este viñedo no se ha tratado con insecticidas, herbicidas ni fungicidas

- El corcho es pequeño y el efecto champiñon no es bueno
- Al examen visual hay 5 columnas de fines burbujas que dejan entrever de inmediato la fuerza del pinot negro
- A la nariz no es variegado como debería ser un buen método champenoise
- En la boca la parte dorsal de la lengua se despierta con demasiado requemazón debido a la excesiva sensación mineral que no confiere la patente suavidad a este vino espumoso: es ausente también la estructura que debería salir afuera de la cepa del pinot negro
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: aperitivo de la tarde
- OPINIÓN PERSONAL: en resumen es un vino espumoso aceptable y bebible plazeramente, aunque no me deba olvidar que con 17 euros puedo comprar un champán base de la Maison Pommery. Este pinot negro se vende con el precio de un jeep todoterreno pero cuando lo ponemos a la prueba en una calle no pavimentada del campo se comporta como un coche utilitario

\$ 9990

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: brilliant, intense straw yellow, fine/numerous/persistent

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(lemon, yellow fruit, orange),distinct scents(yeast), herbaceous(dry grass), flowery(wild flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

quite balanced, intense, scarcely persistent(3/4), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

NOTES: este viñedo no se ha tratado con insecticidas, herbicidas ni fungicidas

- The cork is short and the mushroom-shaped is not so good
- At the visual analysis, there are 5 columns of fine bubbles that make foresee the power of pinot noir
- At the nose is not so variegated as a *methode champenoise* should be
- At the mouth, the dorsal part of the mouth is picked with too much itch due to an excessive presence of mineral salts which does not confer the well-known softness at this sparkling wine; it is also absent the structure that should come out from the pinot noir vine type
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION : evening aperitif
- MY PERSONAL OPINION: on the whole, it is a sparkling wine acceptable and drinkable, even if I do not forget that at 17 euros I can buy a base champagne from Maison Pommery. This pinot noir is sold at a price of an off-road jeep but when it is put to the test on an unsurfaced road in the countryside, it acts like a runabout

**\$ 9990**

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)**