

SANTA CAROLINA DESDE 1875
TIL TIL N° 2228 – SANTIAGO
CHILE



SANTA CAROLINA DESDE 1875 RESERVA ESTRELLA DE ORO SAUVIGNON BLANC D.O. VALLE DE RAPEL PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SANTA CAROLINA S.A. TIL TIL N° 2228 – SANTIAGO – CHILE 13,5% 2007

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo, fruttato(limone), floreale(margherita, fiori bianchi)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- A livello olfattivo si prendono tutti gli odori che ci si aspettano da un sauvignon blanc
- Nel palato la struttura si manifesta sotto forma di leggiadra pesantezza ed è accompagnata dalla giusta mineralità e da una bella salivazione
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: focaccia con cipolle e rosmarino
- OPINIONE PERSONALE: si tratta di un vino che rispetta la sua tipologia e si esprime per quello che deve essere un sauvignon blanc. In altre parole è un vino fatto bene che si conforma con i parametri di un bianco di pronta beva, vale a dire semplice però dignitoso

\$ 2960

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo con reflejos verdosos, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas, frutas(limón), floral(margarita, flores blancos)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- A nivel olfativo se percatan todos los olores que nos esperamos desde un sauvignon blanc
- En el paladar la estructura se manifiesta bajo forma de liviana pesadez y se acompaña con la justa mineralidad y por una hermosa salivación
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *focaccia con cipolle e rosmarino* (típica entrada italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: se trata de un vino que respeta su tipología y se expresa por lo que tiene que ser un sauvignon blanc. En otros términos, es un vino bien hecho que se conforma con los parámetros de un blanco en su punto, o sea sencillo pero dignitoso

\$ 2960

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw yellow with greenish reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous, fruity(lemon), flowery(daisy, white flower)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 81

- At the olfactory analysis, we perceive the whole flavours which are expected from a sauvignon blanc
- At the palate, the structure is manifested in the form of lovely heaviness and it is accompanied by the right mineral salts and by a great salivation
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *focaccia con cipolle e rosmarino (typical Italian dish)*
- MY PERSONAL OPINION: this is a wine which respects its typology and expresses the real sauvignon blanc. In other words, it is a wine well done which complies with the parameters of a white ready to drink, that's to say simple but respectable

\$ 2960

SANTA CAROLINA DESDE 1875 RESERVA ESTRELLA DE ORO CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE DE COLCHAGUA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SANTA CAROLINA S.A. TIL TIL N° 2228 – SANTIAGO – CHILE 14,5% 2005

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia matura), sentori diversi(legno, mentolato), tostato(tabacco dolce, cioccolata), speziato(pepe nero), erbaceo(erba secca), floreale(petali di rosa secchi)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 9 meses barricas de roble

- La grande mineralità stuzzica al meglio le papille olfattive che così sono già catturate al primo naso
- Quello che si era detto al naso viene confermato in bocca dove si riscontra che le sensazioni sono tanto amalgamate da permettere di avvicinarsi all'eleganza gustativa
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tutto pasto
- OPINIONE PERSONALE: vino interessante che ti fa persino pensare alle piacevolezze che si trovano in un bordolese, quando poi diamo un'occhiata al prezzo ci rendiamo conto che abbiamo fatto un grande affare

\$ 2890

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza madura), olores distintos(leño, mentolado), tostado(tabaco dulce, chocolate), especias(pimentón negro), yerbas(yerba seca), floral(pétalos de rosa secos)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: 9 meses barricas de roble

- La grande mineralidad despierta muy bien las papilas olfativas que se quedan capturadas a la primera nariz
- Lo que se había dicho en el examen olfativo se confirma en la boca donde se destaca que las sensaciones son tan amalgamadas que permiten un acercamiento a la elegancia gustativa
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: tutto pasto
- OPINIÓN PERSONAL: vino interesante que llega hasta hacerte pensar en las amenidades que se encuentran en un bordolés, cuando por fin llegamos a echar una ojeada al precio nos damos cuenta que hemos hecho un gran negocio

\$ 2890

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(ripe cherry), distinct scents(wood, mentholated), toasted(sweet tobacco, chocolate), spicy(black pepper), herbaceous(dry grass), flowery(dry petal's rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

AGEING: 9 meses barricas de roble

- The great presence of mineral salts stimulates the olfactory papillas which are captured at the first nose
- What it is said at the olfactory exam, it is confirmed at the mouth where the sensations are so fitted that it is allowed an approach to the gustative elegance
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: interesting wine able to drive you to think about the pleasant manners of a Bordeaux wine. In the moment that we are going to give a look at the price we realise that we have made a bargain

\$ 2890

SANTA CAROLINA DESDE 1875 BARRICA SELECTION
CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE DEL MAIPO
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SANTA CAROLINA
S.A. TIL TIL N° 2228 – SANTIAGO – CHILE 14,5% 2005

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(crostata di lampone), erbaceo, sentori diversi(legno), tostato(cioccolato)

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 80

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 12 meses de barricas de roble francés

- Vino non ancora aperto al naso perché troppo giovane
- In bocca è tannico, quindi non ci rimane che aspettare dato che ha solo da migliorare
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: -----
- OPINIONE PERSONALE: un vino da comprare e invecchiare nella propria cantina. Fa piacere, di quando in quando, trovare un'azienda cilena che cerca di cambiare le tendenze generali del mercato: produce un vino da invecchiare invece che da bere subito. Bravi!

\$ 4990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(torta de frambuesa), yerbas, olores distintos(leño), tostado(chocolate),

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 80

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: 12 meses barricas de roble francés

- Vino todavía no abierto a la nariz porque demasiado joven
- En la boca es tánico, por lo tanto se necesita esperar dado que puede sólo mejorar
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: -----
- OPINIÓN PERSONAL: un vino bueno para comprar y envejecer en la propia bodega. Es un placer, de vez en cuando, encontrar una viña chilena que trata de cambiar las tendencias generales del mercado : produce un vino para envejecer en vez que para tomarlo de inmediato. ¡Muy bien!

\$ 4990

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blackberry jam tart), herbaceous, distinct scents(wood), toasted(chocolate)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, quite persistent(7/8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 80

AGEING: 12 meses barricas de roble francés

- Wine not yet open at the nose because too much young
- At the mouth, it is tannic, so it needs to wait in order to improve
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: -----
- MY PERSONAL OPINION: a good wine to buy and ageing in the own wine-cellar. Every now and then, it is a pleasure to find a Chilean farm which tries to change the general trends of the market: it produces wine to age instead of drinking rapidly. Well done!

\$ 4990

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)