

**SANTA EMA 1956 – EMBOTELLADO EN ORIGEN – CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE DEL MAIPO – PRODUCTO DE CHILE – SELECTED TERROIR – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VINOS SANTA EMA S.A. – IZAGA 1096 – ISLA DE MAIPO – CHILE 13,5% 2009**

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpuras y con un cuerpo mediano.

NARIZ: pimentón verde, frutillas, frambuesas y flores de campo.

BOCA: un vino seco y cálido; un buen porcentaje de sapidez bajo forma de picazón en la parte dorsal interna de la lengua y un toque levemente astringente; una pizca de tanino y un toque amarguillo al final completan la descripción del examen gustativo; la persistencia aromática intensa vacila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: omelette

La tendencia dulce del huevo se contrapone a la tendencia amarguilla del tanino

La tendencia dulce del huevo se opone a la sapidez del vino

La untosidad del preparado alimenticio contrarresta la sequedad alcohólica del vino

La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino varietal con un carácter decisivo que demuestra profundas e interesantes notas de cata para un simple pero encomiable maridaje.

**SANTA EMA 1956 – EMBOTELLADO EN ORIGEN – MERLOT D.O. PEUMO VALLE DE CACHAPOAL – PRODUCTO DE CHILE – SELECTED TERROIR – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VINOS SANTA EMA S.A. – IZAGA 1096 – ISLA DE MAIPO – CHILE 13,5% 2009**

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura y con un buen cuerpo.

NARIZ: grosellas, arándanos, musgo, césped, violeta y liliun.

BOCA: seco, suave y aterciopelado; su redondez desemboca en un toque de sapidez en la parte dorsal de la lengua; la buena estructura conduce rumbo un cierre dulce con fruta de bosque suportado de una discreta salivación; la persistencia aromática intensa es de 4/5 segundos.

MARIDAJE: tortilla de papa rellena con queso crema

La sapidez del vino contrarresta la tendencia dulce del preparado alimenticio

La salivación del vino sirve de contrapeso a la crasitud de la receta

La estructura del vino iguala la estructura del plato

OPINIÓN PERSONAL: un canasto de fruta de bosque encanta la nariz, la redondez aterciopelada en la boca sorprende el paladar y la estructura afirma la buena calidad del vino.

Resulta óptima la relación precio-calidad.