

VALDIVIESO S.A.
CELIA SOLAR 55
SANTIAGO – CHILE



CHAMPAÑA VALDIVIESO DEMI SEC VALDIVIESO S.A. CELIA
SOLAR 55 SANTIAGO CHAMPAÑA DE CENTENARIA TRADICIÓN
PRODUCTO CHILENO 12%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(lieviti), fruttato(frutta esotica, pesca bianca, ananas), floreale(tarassaco)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : abboccato, caldo, abb. morbido
fresco, abb. sapido / di corpo
equilibrato, intenso, poco persistente(3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

- Al momento dell'apertura il tappo è molto duro, il mio sforzo per aprire è eccessivo e l'effetto fungo del tappo, una volta aperto, è quasi inesistente
- All'esame visivo si riscontra una eccessiva presenza di spuma con delle bollicine che non finiscono più con un eccesso di anidride carbonica
- Al naso sono presenti i sentori minimi che sono richiesti a un vino spumante
- In bocca si caratterizza per una grande acidità, zero mineralità e una chiusura che lascia un sapore a pesca bianca e ananas
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *jamón de pavo* (prosciutto di tacchino)
- OPINIONE PERSONALE: mi sorprende molto il fatto che al momento dell'apertura duro tanta fatica per aprire; mi richiama abbastanza l'attenzione il persistente sussistere delle bollicine che sembrano non finire mai; al naso c'è quanto basta e in bocca ha sufficienti caratteristiche per abbinarsi felicemente con un affettato non impegnativo

\$ 2799

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(levadura), frutas(fruta exótica, durazno blanco, piña), floral(jaramago)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : abocado, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 80

- En el momento de la abertura del corcho es muy duro, mi esfuerzo para abrir es excesivo y el efecto champiñón del corcho, una vez abierto, es casi inexistente
- Al examen visual se encuentra una excesiva presencia de espuma con unas burbujas que acaban con un exceso de anhídrido carbónico
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: jamón de pavo
- OPINIÓN PERSONAL: me quedo sorprendido con el hecho que en el momento de la abertura me cuesta trabajo sacar el corcho; me llama bastante la atención la persistencia de las burbujas que parecen nunca terminar; a la nariz tiene lo mínimo que necesita y en la boca tiene suficientes características para combinarse felizmente con un embutido sin pretensión

\$ 2799

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : distinct scents(yeast), fruity(exotic fruit, white peach, ananas), flowery(dandelion)

GUSTATIVE ANALYSIS : medium dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 80

- Uncorking the bottle, I find a very tough cork. My effort is excessive and the champignon effect is almost inexistent
- At the visual analysis, I find an exorbitant presence of foam together with bubbles which testify an excess of carbon dioxide
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *jamón de pavo* (turkey ham)
- MY PERSONAL OPINION: I am very surprised by the fact of the tough cork; the persistence of the bubbles, which seems to never ending, attracts my attention; at the nose, it possesses the bare minimum and at the mouth, it has sufficient characteristics to matching happily with a simple cold cut

\$ 2799

CHAMPAÑA VALDIVIESO EXTRA BRUT MÉTHODE CHAMPENOISE
VALDIVIESO S.A. CELIA SOLAR 55 SANTIAGO PRODUCTO
CHILENO 12%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pera matura), speziato(zenzero, paprika, curry), erbaceo(tè bianco), floreale(mimosa)

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 81

- All'esame visivo ci sono le bollicine che persistono vari minuti
- All'esame olfattivo risulta essere un po' più complesso del precedente con delle spezie che lo rendono davvero particolare
- L'acidità che genera la salivazione è nella norma e la mineralità non è certo la protagonista di questo vino spumante
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *jamón pierna*(prosciutto cotto)
- OPINIONE PERSONALE: vino spumante leggermente più elegante al naso che il precedente ma tendenzialmente più aspro al palato per la percentuale di zuccheri residui inferiore; in bocca è un po' piatto dato che non si riesce ad evidenziare nessuna caratteristica che lo possa definire dandogli personalità, quindi lo combiniamo con un semplice affettato da banco del supermercato

\$ 3589

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(pera madura), especias(jengibre, pprika, curry), yerbas(t blanco), floral(mimosa)

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

- Al examen visual hay muchas burbujas que persisten varios minutos
- Al examen olfativo resulta ser un poco más complejo del anterior con unas especias que lo hacen verdaderamente particular
- La acidez que produce la salivación es en el promedio y la mineralidad no es cierto la protagonista de este vino espumoso
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: jamón pierna
- OPINIÓN PERSONAL: vino espumoso ligeramente más elegante a la nariz que el anterior pero tendencialmente más áspero al paladar por el porcentaje de azúcares residuales inferior; en la boca es un poco llano dado que no se puede destacar ninguna característica capaz de definirlo entregándole personalidad, por lo tanto lo combinamos con un sencillo embutido del mostrador del supermercado

\$ 3589

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(ripe pear), spicy(ginger, paprika, curry), herbaceous(white tea), flowery(mimosa)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 81

- At the visual analysis, there are a lot of bubbles which persist various minutes
- At the olfactory analysis, it results to be more complex than the previous one with some spices that are very particular
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *jamón pierna* (cold cut)
- MY PERSONAL OPINION: sparkling wine lightly more elegant at the nose than the previous one, but tendentially more bitter at the palate for the lower percentage of residual sugars; at the mouth, it is something dull because it does not have any characteristics capable of giving him personality, consequently the ideal matching is with a cold cut situated on the counter of a supermarket

\$ 3589

**CHAMPAÑA MÉTHODE CHAMPENOISE VALDIVIESO GRAND DEMI
SEC CHAMPAÑA DE CENTENARIA TRADICIÓN CHAMPAGNE A.
VALDIVIESO S.A. CELIA SOLAR 55 SANTIAGO PRODUCTO
CHILENO 12%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(burro fuso, miele, lieviti), fruttato(frutta esotica, susina gialla, litchi), speziato(spezie orientali), floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : abboccato, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: chardonnay + pinot nero

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: reposo de 24 meses en nuestras cavas subterráneas

- Al naso è veramente piacevole e interessante
- In bocca richiama il senso dell'equilibrio di un buon vino spumante visto che acidità e sapidità la fanno da padrone
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *chorizo* (salame)
- OPINIONE PERSONALE: uno spumante in abito da sera che vuol rendersi protagonista della notte con la varietà di profumi che vengono fuori in una piacevole successione che trasforma il tutto in una simpatica emozione lasciandosi alle spalle il tedioso fastidio degli altri due

§ 5249

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(mantequilla derretida, miel, levadura), frutas(fruta exótica, ciruela amarilla, litchi), especias(especias orientales), floral(flores amarillas secas)

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

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(4/5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

MEZCLA: chardonnay + pinot nero

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: reposo de 24 meses en nuestras cavas subterráneas

- A la nariz es realmente placentero e interesante
- En la boca se acerca al sentido del equilibrio de un buen vino espumoso visto que acidez y sapidez se comportan como dueñas de casa
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: chorizo
- OPINIÓN PERSONAL: un vino espumoso en traje de noche que quiere llegar a ser protagonista de la noche con la variedad de perfumes que salen afuera en una placentera sucesión que transforma todo en una simpática emoción dejando atrás el tedioso fastidio de los otros dos

\$ 5249

ENGLISH: brilliant, straw yellow, fine/numerous/persistent

VISUAL ANALYSIS:

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : distinct scents(melted butter, honey, yeast), fruity(exotic fruit, yellow plum, litchi), spicy(oriental spicy), flowery(dry yellow flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : medium dry, warm, quite soft
fresh, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(4/5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

GRAPE BLEND: chardonnay + pinot noir

AGEING: reposo de 24 meses en nuestras cavas subterráneas

- At the nose, it is really pleasant and interesting
- At the mouth, it approaches to the balance of a good sparkling wine seeing that the acidity and the sapidity are performing like landladies
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *chorizo* (cold cut)
- MY PERSONAL OPINION: a sparkling wine wearing an evening dress which wants to arrive to be the leading actor of the night. The variety of perfumes, coming out in a pleasant succession, transforms everything in a nice emotion leaving outside the boring nuisance of the others ones

\$ 5249

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)