



VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A.
VIÑEDOS TARAPACÁ EX-ZAVALA
ISLA DE MAIPO – CHILE

**CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA – D.O. ISLA DE MAIPO – VINO
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A.
EN VIÑEDOS TARAPACÁ EX-ZAVALA – ISLA DE MAIPO – CHILE 2003
13% (PART OF SOUTHERN SUN WINE GROUP)**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(petalo di rosa, viola), erbaceo(erba, humus), fruttato(mirtillo, ciliegia, chassis, marmellata di frutta nera), speziato(vaniglia), tostato(cioccolato), etereo(ceralacca)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso non è del tutto aperto; cercavo e volevo di più per questo vino riserva
- In bocca è un vino sapido quanto basta e leggermente tannico, ma già godibile
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *empanada de pino*
- OPINIONE PERSONALE: una gran riserva che forse ha bisogno di un po' più di tempo per dare il meglio di se stesso; la sua combinazione con carne rossa o empanada è piacevole e entusiasmante; un buon vino rosso da consumare durante il pranzo domenicale con la famiglia

\$ 5799

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : floral(pétalo de rosa, violeta), yerbas(yerba, humus), frutas(arándano, cereza, chassis, mermelada de fruta negra), especias(vanilla), tostado(chocolate), etéreo(cera)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave
bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- A la nariz no es totalmente abierto; buscaba y quería más de este vino reserva
- En la boca es un vino salado cuanto basta y livianamente tánico, pero ya bebible
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: empanada de pino
- OPINIÓN PERSONAL: una gran reserva que a lo mejor necesita un poco más de tiempo para entregar lo mejor de si mismo; su combinación con la carne roja o empanada es placentera y entusiasmante; un buen vino tinto para consumir durante el almuerzo del domingo con la familia

\$ 5799

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : flowery(petal of rose, violet), herbaceous(grass, humus), fruity(blueberry, cherry, chassis, black fruit marmalade), spicy(vanilla), toasted(chocolate), ethereal(sealing wax)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
quite fresh, quite tannic, tasty / full
quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the olfactory analysis it is not totally open; I was looking for something more from this reserve wine
- At the gustative analysis, it is a tasty wine and lightly bitter, but almost drinkable
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *empanada de pino*
- MY PERSONAL OPINION: a great reserve which needs some more time to give its best part; its matching with the red meat or empanada is pleasant and enjoyable; a good red wine to consume with your family at lunch time on Sunday

\$ 5799

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)