

VIÑA AGUA TIERRA
PUNTAQUI – OVALLE
CHILE

**ROSÉ CABERNET SAUBIGNON ORGANICALLY GROWN LIMARÍ VALLEY
PRODUCED BY VIÑA AGUA TIERRA – PUNITAQUI AND BOTTLED BY VIÑA
FALERNIA – VICUÑA AGUA TIERRA...NATURALLY – CHILE 2004 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosa chiaretto, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola di bosco matura, mirtilli rosso, mela rossa), floreale(geranio, viola), erbaceo(sottobosco)

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

NOTA: wine produced from the finest grapes grown in Punitaqui, Limarí.

Certified by IMO SCES004

- Al naso incontriamo frutta e fiori
- In bocca è sufficientemente fresco per farci pensare a una buona combinazione cibo-vino; la chiusura è fresca con frutta
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pasta ai gamberoni con origano e panna
- OPINIONE PERSONALE: un vino rosato che rispetta tutti i suoi parametri; non complesso al naso, ma sentori netti, puliti e piacevoli; in bocca compie con le aspettative del naso; il tutto ci fa pensare ad un abbinamento con un piatto di pasta con salsa di pesce; sicuramente un abbinamento da consigliare nelle calde stagioni di primavera ed estate; non dimentichiamoci della consistente componente alcolica che non può passare inosservata

\$ 4020

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rosado chiaretto, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresa de bosque madura, arándanos rojos, manzana roja), floral(geranio, violeta), yerbas(sotobosque)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, poco tánico, bastante salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

NOTAS: wine produced from the finest grapes grown in Punitaqui, Limarí.

Certified by IMO SCES004

- A la nariz se encuentran frutas y flores
- En la boca es suficientemente fresco para pensar a un buen maridaje comida-vino; el cierre es fresco con fruta
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *pasta ai gamberoni con origano e panna* (típico plato italiano)
- OPINIÓN PERSONAL: un vino rosado que respeta todos sus parámetros; no es complejo a la nariz, pero con olores netos, limpios y placenteros; en la boca cumple con la expectativas de la nariz, ciertamente un maridaje de aconsejar es un plato de pasta con salsa de pescado en las temporadas de calor de primavera y verano; no debemos olvidarnos de la consistente componente alcohólica que no puede pasar inobservada

\$ 4020

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, dark rosé red, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(ripe wood strawberry, red berry, red apple), flowery(geranium, violet), herbaceous(underbrush)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

NOTES: wine produced from the finest grapes grown in Punitaqui, Limarí.

Certified by IMO SCES004

- At the olfactory analysis, we find fruity and flowers
- At the gustative analysis, it is sufficiently fresh to think to a good combination wine-food; the finale is fresh with fruit
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *pasta ai gamberoni con origano e panna* (typical Italian dish)
- MY PERSONAL OPINION: a rosé wine which respects all its parameters; it is not complex at the nose, but the scents are neat, clean and pleasant; at the mouth, it fulfills the nose expectations, surely a pasta dish with fish sauce is the combination to advise during the hot seasons (spring and summer); we do not forget the important alcoholic component which is easily perceptible

\$ 4020

ROSÉ CABERNET SAUBIGNON LIMARÍ VALLEY PRODUCED BY VIÑA AGUA TIERRA – PUNITAQUI AND BOTTLED BY VIÑA F.CO DE AGUIRRE – OVALLE AGUA TIERRA...NATURALLY – CHILE 2002 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosa cerasuolo, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(erba bagnata, sottobosco, foglia di rosa), fruttato(marmellata di fragole), floreale(rosa rosa in fiore)

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

NOTA: wine produced from the finest grapes grown in Punitaqui, valley of Limarí. 'In transition to organic farm' certified by IMO SCES004

- Al naso è sicuramente più interessante dato che è più aperto del precedente e troviamo qualche sentore in più
- In bocca è quasi uguale al fratello minore con la freschezza che rimane la componente dominante; la chiusura è leggermente amarognola
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: cuore di merluzzo impanato e fritto con patate lesse
- OPINIONE PERSONALE: un vino che non richiede una compromissione completa con il piatto ma che vuole abbinarsi mantenendo una propria indipendenza e rispettabilità; non dimentichiamoci della consistente componente alcolica che non può passare inosservata

\$ 4020

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rosado cereza, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(yerba mojada, sotobosque, hoja de rosa), frutas(mermelada de fresa), floral(rosa rosada brotando)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, poco tánico, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

NOTAS: wine produced from the finest grapes grown in Punitaqui, valley of Limarí. 'In transition to organic farm' certified by IMO SCES004

- A la nariz es seguramente más interesante dado que está más abierto del antecedente y se encuentra unos olores más
- En la boca es casi igual al hermano menor con la frescura que queda la componente dominante; el cierre es livianamente amarguillo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: corazón de merluza apanado y frito con papas hervidas
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que no exige una compromisión completa con el plato sino quiere combinarse manteniendo una propia independendencia y respeto; no se debe olvidar la consistente componente alcólica que no puede pasar inobservada

\$ 4020

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, cherry red, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(wet lawn, underbrush, rose's leaves), frutal(strawberry marmalade), floral(pink rose flowering)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

NOTES: wine produced from the finest grapes grown in Punitaqui, valley of Limarí. 'In transition to organic farm' certified by IMO SCES004

- At the olfactory analysis, it is surely more interesting given that it is more open of its last and we find some more scents
- At the gustative analysis, it is almost the same of its little brother with the freshness which remains the dominant component; the finale is with just a little bit bitterness
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: cod's hearth fried with boiled potatoes
- MY PERSONAL OPINION: a wine which does not need a complete compromise with the dish but it wants to combine keeping its own independence and respect; we do not forget the important alcoholic component which is easily perceptible

\$ 4020

**CABERNET SAUVIGNON – LIMARÍ VALLEY PRODUCED BY VIÑA AGUA TIERRA –
PUNITAQUI AND BOTTLED BY VIÑA F.CO DE AGUIRRE – OVALLE AGUA
TIERRA...NATURALLY – CHILE 2002 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(prato, erba tagliata), fruttato(ciliegia, marmellata di mirtillo),
tostato(cioccolato al latte, tabacco), speziato(vaniglia), etereo(ceralacca), floreale(rosa rossa)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- All'esame olfattivo il naso è elegante, intrigante con erba, frutta e tostato che dominano gli altri odori
- In bocca il tannino non eccede però si fa sentire, la sapidità c'è ma non è strabordante; alla fin fine è quasi equilibrato
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di maiale ben cotta
- OPINIONE PERSONALE: un vino che tarda ad aprirsi al naso, però una volta aperto dimostra un gran carattere; in bocca è tutto ben equilibrato; la chiusura è fruttata ed erbacea; l'abbinamento va direttamente con una carne ben cotta; gradevole al palato come pochi altri che quasi si può consigliare come vino da meditazione

\$ 4020

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo granate, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(césped, yerba cortada), frutas(cereza, mermelada de arándanos), tostado(chocolate dulce, tabaco), especias(vanilla), etéreo(cera), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- Al examen olfativo la nariz es elegante, intrincada con yerbas, fruta y tostado que dominan los otros olores
- En la boca el tanino no excede pero se hace sentir, la sapidez está pero no es desbordante; al fin y al cabo es casi equilibrado
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: chuleta de cerdo bien cocida
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que se demora en abrirse a la nariz, pero una vez que se abre demuestra gran carácter; en la boca es todo bien equilibrado; el cierre es con fruta e yerbas; el maridaje va directamente con una carne bien cocida; agradable al paladar como no muchos más que casi se puede aconsejar como vino de meditación

\$ 4020

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, garnet , quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(lawn, cut grass), fruity(cherry, berry's marmalade), toasted(sweet chocolate, tobacco), spicy(vanilla), ethereal(wax), flowery(red rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tannic, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory analysis, the nose is elegant, intriguing with herbaceous, fruity and toasted which dominate over the other scents
- At the gustative analysis, the tannin does not exceed but easily perceptible, the salty note is not abundant; actually, it is almost balanced
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : pork steak well done
- MY PERSONAL OPINION: a wine which needs some time to open at the nose but once opened it demonstrates a great character; at the gustative analysis, it is well balanced; the finale is with fruit and herbaceous; the match between food and wine goes directly to a meat well done; agreeable to the palate such as not many others that we can advise it like a wine to meditation

\$ 4020

**CARMENERE – LIMARÍ VALLEY PRODUCED BY VIÑA AGUA TIERRA –
PUNITAQUI AND BOTTLED BY VIÑA F.CO DE AGUIRRE – OVALLE AGUA
TIERRA...NATURALLY – CHILE 2002 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtilli, marmellata di mora, frutta nera matura), erbaceo, speziato(pepe bianco), tostato(cioccolato al latte), floreale

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Un naso che tarda ad aprirsi, ma quando si apre dà il meglio di se stesso
- In bocca è sapido al punto giusto e di buona persistenza
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di maiale con cipolle
- OPINIONE PERSONALE: un vino con tutte le carte in regola per ricoprire un ruolo di prima categoria; in bocca è quasi equilibrato, si beve bene e vuol essere un buon compagno al tavolino; considererei molto piacevole l'abbinamento con una carne bianca con spiccata tendenza dolce

\$ 4020

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí c/reflejos granates, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándanos, mermelada de mora, fruta negra matura), yerbas, especias(pimentón blanco), tostado(chocolate dulce), floral

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- Una nariz que se demora en abrirse, pero cuando se abre entrega su parte mejor
- En la boca tiene un buen nivel de sapidez y buena persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de cerdo con cebollas
- OPINIÓN PERSONAL: un vino con todas las cartas en regla para rellenar un protocolo de primer nivel; en la boca es casi equilibrado, se bebe bien y quiere ser un buen compañero en la mesa; consideraría muy placentero el maridaje con una carne blanca con destacada tendencia dulce

\$ 4020

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflexes, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, blackberry marmalade, ripe black fruit), herbaceous, spicy(white pepper), toasted(sweet chocolate), flowery

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory analysis, it takes its time to open but when it is opened, it gives you the better part
- At the gustative analysis, it is endowed of a strong level of sapidity and a good persistence
- EVOLUTION : maduro
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : pork steak with onions
- MY PERSONAL OPINION: a wine with the whole characteristics to act like a protagonist; at the mouth, it is almost balanced, it is good at drinking and it would be a good companion at the table; I would consider a pleasant combination the match with a white meat having an important sweet tendency

\$ 4020

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)