



VIÑA CARTA VIEJA S.A.
AVDA. FRANCISCO A. ENCINA 23
VILLA ALEGRE DE LONCOMILLA
VIII REGIÓN – CHILE



CARTA VIEJA RESERVE ESTATE BOTTLED SEMILLÓN D.O.
LONCOMILLA VALLEY PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
VIÑA CARTA VIEJA S.A. AVDA. FRANCISCO A. ENCINA 231 –
VILLA ALEGRE DE LONCOMILLA – VIII REGIÓN – CHILE
SINGLE VINEYARD SINCE 1825 PRODUCT OF CHILE
12,5% 2006

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(susina gialla, limone, mandorla), sentori diversi(caramello), tostato, speziato(vaniglia), floreale(margherita, fiori di campo)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso una ricca e piacevole frutta fresca si accompagna con mandorla, caramello e una punta di tostato
- In bocca è quasi morbido con una buona persistenza per essere bianco; il finale di bocca è vellutato con quella sensazione di mandorlato che finisce per entusiasmarti; se mi è concesso fare un parallelismo posso dire che mi ricorda molto un Nuraghe della Sardegna
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: antipasto di mare misto
- OPINIONE PERSONALE: un vino bianco suadente che essendo così morbido e leggermente corposo si propone in abbinamento con un primo piatto di pesce non importante o con un neutro antipasto di mare secondo la più tradizionale e tipica ricetta italiana. La sensazione che trasmette questo vino è quella di andare a una festa senza essere invitato e dopo pochi minuti rendersi conto di essere l'ospite d'onore.

\$ 3490

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(ciruela amarilla, limón, almendra), olores distintos(caramelo), tostado, especias(vainilla), floral(margarita, flores)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz una rica y placentera fruta fresca se acompaña con almendra, caramelo y un poco de tostado
- En la boca es casi suave con una buena persistencia por ser un vino blanco; el cierre de boca es aterciopelado con esa sensación con sabor de almendra que acaba con entusiasmo; si está permitido hacer un paralelismo, puedo decir que recuerda mucho un *Nuraghe* de la Cerdeña
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *antipasto di mare misto (típica entrada italiana)*
- OPINIÓN PERSONAL: un vino blanco persuasivo que siendo tan suave y livianamente corpulento se propone en maridaje con un *primo piatto* de pescado no importante o con un *antipasto di mare* según la más tradicional y típica receta italiana. La sensación que transmite este vino es la de ir a una fiesta sin haber sido invitado y después de pocos minutos darse cuenta de ser el invitado de honor

\$ 3490

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, intense straw yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(yellow plum, lemon, almond), distinct scents(caramel), toasted, spicy(vanilla), flowery(daisy, wild flowers)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the nose, a rich and pleasant fresh fruit accompanies an almond with caramel and a tip of toasted smell
- At the mouth, it is soft with a good persistent to be a white wine; the finale is smooth with that almond sensation which appealed me; if it is allowed to make a sort of parallelism I can affirm that it reminds me a *Nuraghe* from Sardinia
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: antipasto di mare caldo (*typical Italian appetizer*)
- MY PERSONAL OPINION: a silken white wine which is so soft and lightly vigorous to be married to a first sea-course not very important or to a *antipasto di mare* following the typical Italian recipe. The sensation which transmits this wine is like going to a party without being invited and after a few minutes accounting to be the special guest

\$ 3490

CARTA VIEJA RESERVE ESTATE BOTTLED CARMENERE
D.O. LONCOMILLA VALLEY PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIÑA CARTA VIEJA S.A. AVDA. FRANCISCO A. ENCINA
231 – VILLA ALEGRE DE LONCOMILLA – VIII REGIÓN –
CHILE SINGLE VINEYARD SINCE 1825 PRODUCT OF CHILE
13,5% 2006

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola di bosco, ciliegia, lamponi), erbaceo(sottobosco), floreale(rosa, viola)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Al naso risulta essere nella norma e forse ancora non totalmente aperto, ma con una primordiale sensazione di frutti rossi e rose in fiore
- In bocca il residuo tannico è troppo accentuato e la sapidità in eccesso; la chiusura è particolare e leggermente amara a causa del tannino
- STATO EVOLUTIVO: pronto/maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca al sangue
- OPINIONE PERSONALE: con una bella bistecca al sangue o una *empanada de pino casera* potrebbe veramente costituire una bella coppia. Comunque sia, è come andare all'isola di Pasqua per apprezzare la perentorietà scultorea di un *Moai* e invece scoprire che queste sculture sono state il motivo principale della deforestazione dell'isola.

\$ 3490

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresa de bosque, cereza, arándano), yerbas(sotobosque), floral(rosa, viola)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : listo/maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- A la nariz resulta estar está el promedio pero no es totalmente abierto aunque tenga una cautivante sensación de frutas rojas y rosas en brote
- En la boca el residuo tánico es demasiado acentuado y la sapidez en exceso; el cierre es particular y livianamente amargo por causa del tanino
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo/maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec a punto
- OPINIÓN PERSONAL: con un bel bistec a punto o una empanada de pino casera podría verdaderamente constituir una linda pareja. De toda manera, es como ir a la Isla de Pascua para apreciar la perentoriedad escultórica de un *Moai* y en cambio descubrir que estas esculturas fueron la principal motivación de la deforestación de la isla

\$ 3490

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(wild strawberry, cherry, blueberries), herbaceous(undergrowth), flowery(rose, violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready/mature, quite harmonious EVALUATION 81

AGEING: 9 meses barricas de roble

- At the nose, it results to be on the average and maybe not totally open, but with a primordial sensation of red fruit and roses flowering
- At the mouth, the tannic trace is too much marked and the mineral salty is excessive; the finale is particular and lightly bitter for the tannin
- EVOLUTION : ready/mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : underdone steak
- MY PERSONAL OPINION: with an underdone steak or an *empanada de pino casera* could be really set up a great couple. Anyway, it is like going to the Easter Island to appreciate the statuesque magnificence of a *Moai* and discovering that these sculptures are the guilty of the island deforestation

\$ 3490

CARTA VIEJA RESERVE ESTATE BOTTLED LATE HARVEST
D.O. LONCOMILLA VALLEY PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIÑA CARTA VIEJA S.A. AVDA. FRANCISCO A. ENCINA
231 – VILLA ALEGRE DE LONCOMILLA – VIII REGIÓN –
CHILE SINGLE VINEYARD SINCE 1825 PRODUCT OF CHILE
13,5% 2006

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta gialla secca, limone), sentori diversi(miele, crema chantilly), speziato(vaniglia), floreale(fiori gialli secchi, fiori di campo bagnati)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso si vuol far conoscere timidamente senza scoprire troppo le sue carte
- In bocca è sorprendente: una bella persistenza e una chiusura molto corrispondente con limone candito e miele. Uno dei pochi late harvest cileni che dà di più in bocca che al naso
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: formaggio erborinato
- OPINIONE PERSONALE: vino corrispondente alle caratteristiche del late harvest sia all'esame olfattivo che gustativo. L'abbinamento con il formaggio erborinato è spettacolare: il salato del formaggio si controbilancia con il dolce del vino; la pastosità dolce del vino si compensa con la succulenza generata dal formaggio; le due persistenze gusto-olfattive si armonizzano equilibrandosi fino alla fine. Che bel vino a solo 7 euro! Quindi, perché cercare tutta la vita una bella fidanzata e dopo averla trovata rendersi conto che non è l'etichetta quella che caratterizza e valora il prodotto.

\$ 4990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo dorado, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta amarilla seca, limón), olores distintos(miel, crema chantilly), especias(vainilla), floral(flores amarillas secas, flores de campo mojados)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz se hace conocer tímidamente sin descubrir demasiado sus cartas
- En la boca es sorprendente: una bella persistencia y un cierre muy correspondiente con limón acaramelado y miel. Uno de los pocos late harvest chilenos que entrega más en la boca que en la nariz
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso de veta azul
- OPINIÓN PERSONAL: vino correspondiente a las características del late harvest desde los puntos de vista olfativo y gustativo. El maridaje con el queso de veta azul es espectacular: el salado del queso se contrabalancea con el dulce del vino; la dulce suavidad del vino se compensa con la jugosidad del queso; las dos persistencias gusto-olfativas se armonizan contrabalanceándose hasta el final. ¡Qué buen vino con sólo 7 euros! Por lo tanto, por qué buscar durante toda la vida una hermosa novia si después de haberla encontrada uno se da cuenta que no es la etiqueta la que caracteriza y valora el producto.

\$ 4990

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, golden yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(yellow dry fruit, lemon), distinct scents(honey, Chantilly cream), spicy(vanilla), flowery(yellow flowers), herbaceous(tea's leaves, camomille)

GUSTATIVE ANALYSIS : sweet, warm, soft

fresh, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the nose, it introduces himself without playing its cards
- At the mouth, it is surprising: a great persistence and a finale very correspondent with a candied lemon and honey. One of a few Chilean late harvest which gives you much more at the mouth than at the nose
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : blue cheese
- MY PERSONAL OPINION: a wine which corresponds to the late harvest characteristics by the olfactory and gustative points of view. The matching with the blue cheese is spectacular: the salty of the cheese counterbalances the sweet of the wine; the sweet softness of the wine compensates the succulence of the cheese; the two persistences – olfactory and gustative – are harmonized until the end. What a nice wine at only 7 euros! For that reason, why spending the whole life looking for a beautiful girlfriend if after having found her you will account that it is not the label which characterizes and value the product.

\$ 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)