

VIÑA CASA SILVA
HIJUELA NORTE S/N
SAN FERNANDO
CHILE



CASA SILVA RESERVA CHARDONNAY VALLE DE COLCHAGUA
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA SILVA – HIJUELA
NORTE S/N – SAN FERNANDO – CHILE 2007 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta esotica, mela verde, banana, ananas, papaya, mango, chirimoya), speziato(vaniglia), erbaceo(erba fresca), minerale, floreale(margherita)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

NOTE: 'La Viña más premiada de Chile' Concurso Catad'or Hyatt, Chile (2000-2006)

- Al naso si percepisce il buon uso della barrique
- In bocca ha una grande struttura e un retrogusto legnoso che solo conferma quello che già si era evidenziato al naso: l'ampio uso della barrique
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: vino da conversazione a fine pasto
- OPINIONE PERSONALE: un vino bianco da fine pasto per il il suo corpo robusto e la sua tendenza dolce; essendo uno chardonnay strutturato, pesante e corposo è uno chardonnay privo di personalità dovuto al fatto che queste caratteristiche si possono trovare in tutto il mondo se si utilizzano barriques e se si ha la fortuna di un bel numero di ore di sole durante l'anno

\$ 5569

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta exótica, manzana verde, plátano, piña, papaya, mango, chirimoya), especias(vanilla), yerbas(yerba fresca), mineral, floral(margarita)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

NOTAS: ‘La Viña más premiada de Chile’ Concurso Catador Hyatt, Chile (2000-2006)

- A la nariz se percibe el buen uso de la barrica
- En la boca hay una grande estructura y un retrogusto leñoso que sólo confirma lo que ya se había destacado a la nariz: el amplio uso de la barrica
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: vino para conversar al final de la comida
- OPINIÓN PERSONAL: un vino blanco para el final de la comida por su cuerpo robusto y su tendencia dulce; siendo un chardonnay estructurado, pesado y con cuerpo es un chardonnay sin personalidad debido al hecho que estas características se pueden encontrar en todo el mundo si se utilizan barricas y si se tiene la suerte de recibir un buen número de horas de sol a lo largo del año

\$ 5569

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION: fruity(exotic fruit, green apple, banana, pineapple, papaya, mango, chirimoya), spicy(vanilla), herbaceous(fresh grass), mineral, flowery(daisies)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
fresh, quite tasty / full
quite balanced, intense, quite persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

NOTES: 'La Viña más premiada de Chile' Concurso Catad'or Hyatt, Chile (2000-2006)

- At the nose we perceive the good use of the barrique
- At the mouth there is a great structure and a wood aftertaste which only confirms what we have pointed out at the nose; a wide use of the barrique
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: conversation wine at the end of the meal
- MY PERSONAL OPINION: a white wine perfect at the end of the meal for its vigorous body and its sweet tendency; being a structured chardonnay, heavy and with body, it is a chardonnay without personality due to the fact that these characteristics are spread all over the world when we use barriques and we receive a great number of sun's hours during the year

\$ 5569

CASA SILVA RESERVA MERLOT VALLE DE COLCHAGUA
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA SILVA – HIJUELA
NORTE S/N – SAN FERNANDO – CHILE 2005 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia matura, marmellata di more), erbaceo(humus), tostato(tabacco dolce, caffè), speziato(pepe verde, cannella, noce moscata), floreale(fiori rossi secchi)

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso ci sono odori non ben definiti che denotano una barrique da struttura e non da aroma
- In bocca è un vino così pesante che quasi si potrebbe definire come un cilicio per il palato; sicuramente la struttura del vino è una di quelle che non passano inavvertite
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un vino poco aperto al naso ed esoso in bocca. Nel bere questo vino è giusto riallacciarsi alla similitudine fatta pocanzi sottolineando che se un devoto prende il cilicio come un sacrificio necessario anche un commensale può tentare di abbinare questo vino così corposo e pungente con una carne rossa al sangue

\$ 5513

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza madura, mermelada de moras), yerbas(humus), tostado(tabaco dulce, café), especias(pimienta verde, canela, nuez moscada), floral(flores rojos secos)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, poco persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz hay olores no muy bien definidos que denotan una barrica para estructura y no para aroma
- En la boca es un vino tan pesado que casi se podría definir como un cilicio para el paladar; seguramente la estructura del vino es una de las que no pasan inobservadas
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de vacuno cocinado a punto
- OPINIÓN PERSONAL: un vino no muy abierto a la nariz y exorbitante en la boca. Bebiendo este vino es justo hacer referencia a la similitud hecha hace poco destacando que si un devoto coge el cilicio como un sacrificio necesario también un comensal puede intentar de combinar este vino tan corpulento y picante con una carne roja a punto

\$ 5513

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(ripe cherry, blackberry marmalade), herbaceous(humus), toasted(sweet tobacco, coffee), spicy(green pepper, cinnamon, nutmeg), flowery(red dry flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full/vigorous

quite balanced, intense, persistent(7/8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the nose there are scents not very well defined which reveal a barrique for the structure and not for the fragrances
- At the mouth, it is a wine so heavy that it will be almost defined like a hairshirt for the palate; surely the wine structure is one of these that does not pass unobserved
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : beef steak rare
- MY PERSONAL OPINION: a wine not very well open at the nose and exorbitant at the mouth. Drinking this wine, it is useful to make reference to the simile made a few minutes ago underlining that if a devout takes the hairshirt as a necessary sacrifice even a table companion can try to match this wine so corpulent and strong with a rare red meat

\$ 5513

CASA SILVA RESERVA CARMENERE VALLE DE COLCHAGUA
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA SILVA – HIJUELA
NORTE S/N – SAN FERNANDO - CHILE 2006 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia secca, marmellata di more), erbaceo(humus), sentori diversi(legno, mentolato)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso non è totalmente aperto
- In bocca non ci sono i tannini del carmenere e c'è molta sapidità, troppa sapidità; la struttura è tipica dei rossi cileni, quindi forte e ben supportata dalla sensazione alcolica
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: grigliata di carni rossi
- OPINIONE PERSONALE: il vino rosso cileno che tutti si aspettano: grande corpo, alcol elevato, mancano solo i tannini esorbitanti del carmenere; la grande sensazione di sapidità mi porta direttamente a combinarlo con una grigliata mista di carni rossi non troppo cotte in maniera che possano cedere la giusta succulenza e la tendenza dolce per controbilanciare gli elementi sapidi e alcolici di questo carmenere

\$ 5513

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cerezas secas, mermelada de moras), yerbas(humus), olores distintos(leño, mentolado)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz no es totalmente abierto
- En la boca no están los taninos del carmenere y hay mucha sapidez, demasiada sapidez; la estructura es típica de los rojos chilenos, por lo tanto fuerte y bien suportada de la sensación alcohólica
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada de carnes rojas
- OPINIÓN PERSONAL: el vino tinto chileno que todo el mundo se espera: grande cuerpo, alcohol elevado, faltan sólo los taninos exorbitantes del carmenere; la grande sensación de sapidez me lleva directamente a combinarlo con una parrillada mixta de carnes rojas no demasiado cocinadas de manera que puedan entregar la justa jugosidad succulenta y la tendencia dulce para contrabalancear los elementos minerales y alcohólicos de este carmenere

\$ 5513

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(dry cherry, blackberry marmalade), herbaceous(humus), distinct scents(wood, mentholated)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
quite fresh, quite tannic, tasty / full
quite balanced, intense, quite persistent(6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the nose, it is not totally open
- At the mouth, there are not the tannins of the carmenere and there is lot of minerality, too much minerality; the structure is the typical one of the Chilean red wines, then it is strong and well supported by the alcoholic sensation
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : grigliata di carni rosse
- MY PERSONAL OPINION: the red Chilean wine desired for everybody: a great body, strong alcohol, it lacks only of exhorbitant carmenere's tannins; the huge sensation of the sapidity takes to combine it with a barbecue of red meat underdone in order to supply the right succulence and the sweet tendency to counterbalance the mineral and alcoholic elements of this carmenere

\$ 5513

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)