

VIÑA CASA TAMAYA S.A.
CAMINO QUEBRADA SECA, KM 9
VALLE DEL LIMARÍ – OVALLE
CHILE

**CHARDONNAY – ESTATE BOTTLED TAMAYA – LIMARÍ VALLEY – HAND PICKED GRAPES – WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA CASA TAMAYA S.A. CAMINO QUEBRADA SECA KM 9 VALLE DEL LIMARÍ – OVALLE – CHILE
JOSÉ PABLO MARTIN – WINEMAKER 2006 13%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo paglierino c/riflessi verdognoli, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana semimatura, mela gialla, ananas), erbaceo(prato, citronella), minerale, floreale(fiori di campo, margherita)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

NOTA: Winemaker's selection 2006

- All'esame visivo si riscontra un poco di petillant
- Al naso è un vino semiaromatico che dimostra di possedere tutti i sentori tipici dello chardonnay
- In bocca è fresco, piacevole e entusiasmante dato che non ti stanchi mai di berlo
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: trenette al pesto genovese
- OPINIONE PERSONALE : un vino per l'estate che non ti stanchi mai di berlo; al naso risulta essere piacevole scoprire tutti i sentori; la mineralità e la frutta si confermano in bocca creando una buona armonia naso-bocca; la persistenza è quanto basta per un perfetto abbinamento con la pasta al pesto genovese

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio(petillant), amarillos pallizo c/relfejos verdosos, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(banana semimadura, manzana amarilla, piña), yerbas(césped, toronjil), mineral, floral(flores de campo, margarita)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

NOTAS: Winemaker's selection 2006

- Al examen visual se encuentra un poco de petillant
- A la nariz es un vino semiaromático que demuestra de poseer todos los olores típicos del chardonnay
- En la boca es fresco, placentero y entusiasmante dado que nunca te cansas de beberlo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *trenette al pesto genovese* (típico plato de pasta italiano)
- OPINIÓN PERSONAL: un vino para el verano que nunca te cansas de beberlo; a la nariz resulta ser placentero descubrir todos los olores; la mineralidad y la fruta se confirman en la boca creando una buena armonía nariz-boca; la persistencia es suficiente para una perfecta combinación con la *pasta al pesto genovese*

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid(petillant), straw yellow with greenish reflexes, quite stick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(half-ripe banana, yellow apple, pineapple), herbaceous(lawn, balm gentle), mineral, flowery(flowers, daisy)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

NOTES: Winemaker's selection 2006

- At the visual analysis we will find some petillant
- At the olfactory analysis, it is semi-aromatic which demonstrates to possess the whole typical scents of chardonnay
- At the gustative analysis, it is pleasant and electrifying considered that you are not tired of drinking it
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *trenette al pesto genovese* (typical Italian pasta)
- MY PERSONAL OPINION: a wine for the summer that you are not tired of drinking it; at the olfactory analysis it results pleasant discover all the scents; the mineral sensation and the fruit are confirmed in the palate creating a good harmony nose-mouth; the persistence is sufficient to make a perfect combination with the *pasta al pesto genovese*.

VIOGNEIR-CHARDONNAY RESERVE – ESTATE BOTTLED TAMAYA – LIMARÍ VALLEY – HAND PICKED GRAPES – WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA CASA TAMAYA S.A. CAMINO QUEBRADA SECA KM 9 2005 13%

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(prato, erba, lavanda, edera), fruttato(susina gialla, banana semimatura, melocotogno, limone, fichi bianchi), minerale, speziato(vaniglia), sentori diversi(legno verde), floreale(fiori di campo, tarassaco)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso la famiglia di profumi dell'erbaceo è la padrona assoluta degli odori
- In bocca l'acidità è quasi in perfetto equilibrio con la morbidezza seguendo i parametri di un vino bianco; la persistenza è buona e conforme alle caratteristiche del vino
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: risotto o pasta con salmone
- OPINIONE PERSONALE: un uvaggio ben riuscito che si riconosce con estrema facilità per la sua conformità con i parametri dei vitigni; in bocca sfiora l'equilibrio, cosa che lo rende adatto a un primo piatto di pesce

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(césped, yerba, lavanda, hiedra), frutas(ciruela amarilla, plátano semimaduro, membrillo, limón, higos blancos), mineral, speziato(vaniglia), olores distintos(madra verde), floral(flores del campo, jaramago)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- A la nariz la familia de los perfumes de las yerbas es la dueña absoluta de los olores
- En la boca la acidez está casi en perfecto equilibrio con la suavidad llevándose con los parámetros de un vino blanco; la persistencia es buena y conforme con las características del vino
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: risotto o pasta con salmone (típico plato de pasta italiano)
- OPINIÓN PERSONAL: una mezcla bien hecha que se reconoce con extrema facilidad por su conformidad con los parámetros de los vitiños; en la boca está casi equilibrado, cosa que lo adapta a un plato de pasta con pescado

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw yellow, quite sitck

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(lawn, grass, lavender, ivy), fruity(yellow plum, half-ripe banana, cotogno apple, lemon, white fig), mineral, spicy(vanilla), distinct scents(green wood), flowery(flowers, dandelion)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the olfactory analysis the family perfumes of herbaceous is the owner of the scents
- At the gustative analysis, the acidity is in perfect balance with the softness fulfilling to the white wine parameters; the persistence is good and obeying to the wine characteristics
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *risotto o pasta con salmone* (typical Italian pasta)
- MY PERSONAL OPINION: a mixing-grape well done that we can recognize with extreme facility for its conformity to the vine's parameters; at the gustative exam it is almost balanced which makes it suitable to the fish recipe with pasta

**PINK GOAT BY TAMAYA – SYRAH ROSÉ – LIMARÍ VALLEY – HAND PICKED
GRAPES – ESTATE BOTTLED – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA CASA
TAMAYA S.A. CAMINO QUEBRADA SECA KM 9 2006 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosa cerasuolo, consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, ciliegia, mirtilli rossi), floreale(rosa rossa, viola)

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

fresco, poco tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso i sentori sono quelli di un rosato, ossia fruttato e floreale
- In bocca si incontra una piacevole freschezza e una buona sapidità
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: fesa di tacchino al forno
- OPINIONE PERSONALE: un vino semplice al naso, sapido e fresco in bocca che si sposa molto bene con una ricetta di carne bianca

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rosado cereza, consistente

EXAMEN OLFATIVO : bastante intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresa, cereza, arándanos rojos), floral(rosa roja, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, poco tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz los olores son los de un vino rosado, o sea frutas y flores
- En la boca se encuentra una placentera frescura y una buena persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: fesa di tacchino al forno (típico plato italiano)
- OPINIÓN PERSONAL: un vino sencillo a la nariz, salado y fresco en la boca que se combina muy bien con una receta de carne blanca

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, cherry red, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : quite intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(strawberry, cherry, berry), flowery(red rose, violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis, the scents are typical of a rosé wine, that's to say fruity and flowers
- At the gustative analysis, we find a pleasant freshness and a good persistence
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: fesa di tacchino al forno (typical Italian dish)
- MY PERSONAL OPINION: a simple wine at the olfactory analysis, salty and fresh at the gustative analysis; it gets along very well with a white meat recipe

LATE HARVEST – SWEET GOAT BY TAMAYA – LIMARÍ VALLEY – MUSCAT OF ALEXANDRIA – ESTATE BOTTLED – HAND PICKED GRAPES –PRODUCIDO Y ELABORADO POR VIÑA CASA TAMAYA S.A. CAMINO QUEBRADA SECA KM 9 VALLE DEL LIMARÍ – OVALLE – CHILE 2006 13%

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino c/riflessi dorati, viscoso

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(mela, limone, pesca bianca), speziato(vaniglia), floreale(fiori gialli), erbaceo(foglie di tè, camomilla)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto
equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

- L'aromatico del moscato è facilmente e piacevolmente riconoscibile
- In bocca è quasi equilibrato e robusto; la corrispondenza naso-bocca è spettacolare
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: biscotti, pasticceria secca o formaggio erborinato
- OPINIONE PERSONALE: vino corrispondente alle caratteristiche del late harvest; mi piace al naso, mi incanta alla bocca e l'abbinamento con il *queso azul* (erborinato cileno) è perfetto; addirittura quando si riscalda al naso vengono fuori sentori come le foglie di tè e la camomilla

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo c/reflejos dorados, viscoso

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : aromático, frutas(manzana, limón, durazno blanco), especias(vainilla), floral(flores amarillas), yerbas(hojas de tè, camomilla)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, suave

fresco, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- El aromático del muscat es fácilmente y placenteramente reconocible
- En la boca es casi equilibrado y robusto; la correspondencia nariz-boca es espectacular
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bizcochos, pastelería seca o queso azul
- OPINIÓN PERSONAL: vino correspondiente a las características del late harvest; me gusta a la nariz, me encanta a la boca y el maridaje con el queso azul es perfecto; incluso cuando se calienta a la nariz salen afuera olores como las hojas de tè y la camomilla

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw yellow with golden reflexes, thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : aromatic, fruity(apple, lemon, white peach), spicy(vanilla), flowery(yellow flowers), herbaceous(tea's leaves, camomille)

GUSTATIVE ANALYSIS : sweet, warm, soft

fresh, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

- The muscat's aromatic scent is easily and pleasantly recognizable
- At the gustative exam, it is almost balanced and vigorous; the correspondence nose-mouth is spectacular
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : biscuits, pastry or *queso azul* (Stilton cheese)
- MY PERSONAL OPINION: a wine which corresponds to the late harvest characteristics; I like it at the olfactory analysis, I love it at the gustative analysis and the wine-food combination with queso azul is perfect; what's more, when the wine is heating, at the olfactory analysis tea's leaves and camomille come out

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)