

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

SPECIAL RESERVE – ESTATE BOTTLED TAMAYA – LIMARÍ VALLEY – HAND PICKED GRAPES – LIMARÍ VALLEY – PRODUCIDO Y ELABORADO POR VIÑA CASA TAMAYA S.A. CAMINO QUEBRADA SECA KM 9 VALLE DEL LIMARÍ – OVALLE – CHILE 2003 13%

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele, legno, burro fuso), fruttato(frutta esotica, mango, papaya, mela gialla, pesca bianca, buccia di limone, banana), floreale(fiori di campo, tarassaco, margherita), erbaceo(erba tagliata, camomilla, tè), speziato(vaniglia)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

UVAGGIO: chardonnay 75% + viognier 15% + sauvignon blanc 10%

- Al naso si percepisce tanto miele e burro fuso dovuto al passaggio in barrique; la frutta sembra rinnovarsi di volta in volta nelle sue più svariate sfaccettature; davvero un grande naso
- In bocca è morbido e quasi equilibrato, ha una buona persistenza e la corrispondenza naso-bocca è perfetta; la chiusura è con mela gialla, burro, legno ed erba
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: congrio grillé (piatto di mare tipico cileno)
- OPINIONE PERSONALE: un vino per il gusto internazionale che non ha una grossa personalità, tuttavia riscuote un grande successo perché accomoda tutti i palati; sicuramente un vino fatto bene dove viene messo in evidenza un bel lavoro di cantina

\$ 6650

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(miel, madera, mantequilla derretida), frutas(fruta exótica, mango, papaya, manzana amarilla, durazno blanco, cáscaras de limón, plátano), floral(flores del campo, jaramago, margaritas), yerbas(yerba cortada, manzanilla, té), especias(vanilla)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, suave

fresco, salado / de cuerpo/robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

UVAS: chardonnay 75% + viognier 15% + sauvignon blanc 10%

- A la nariz se percibe mucha miel y mantequilla derretida debido al pasahe por barricas; la fruta parece renovarse de momento en momento en sus variadas facetas; una grande nariz de verdad
- En la boca es suave y casi equilibrado, tiene una buena persistencia y la correspondencia nariz-boca es perfecta; el cierre es con manzana amarilla, mantequilla, madera e yerbas
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: congrio grillé
- OPINIÓN PERSONAL: un vino para el gusto internacional que no tiene una grande personalidad, sin embargo recauda un gran suceso porque acomoda todos los paladares; seguramente un vino bien hecho donde se destaca un buen trabajo en la bodega

\$ 6650

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : distinct scents(honey, wood, melted butter), fruity(exotic fruit, mango, papaya, yellow apple, white peach, lemon's skin, banana), flowery(flowers, dandelion, daisy), herbaceous(grass cut, camomille, the), spicy(vanilla)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, soft

fresh, tasty / full/vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

GRAPES: chardonnay 75% + viognier 15% + sauvignon blanc 10%

- At the olfactory analysis, we perceive lot of honey and melted butter due to the barrique's passage; the fruit seems to renew time by time in its various facets; really a great nose
- At the gustative analysis is almost balanced, it has a good persistence and the correspondence nose-mouth is perfect; the end is with yellow apple, butter, wood and grass
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: congrio grillé (typical Chilean sea dish)
- MY PERSONAL OPINION: a wine for the international taste that has not a big personality, however it obtains a great success because it ensconces the whole palates; surely a wine well done where it points out a beautiful work in the wine-cellar

\$ 6650

SPECIAL RESERVE – ESTATE BOTTLED TAMAYA – LIMARÍ VALLEY – HAND PICKED GRAPES – LIMARÍ VALLEY – PRODUCIDO Y ELABORADO POR VIÑA CASA TAMAYA S.A. CAMINO QUEBRADA SECA KM 9 VALLE DEL LIMARÍ – OVALLE – CHILE 2002 13,5%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(peperone verde, prato, erba), etereo(sapone), fruttato(ciliegia, fragola, marmellata di fragole), animale(cuoio), sentori diversi(legno), tostato(cioccolato al latte), floreale(viola, geranio), speziato(pepe nero)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

UVAGGIO: cabernet sauvignon 50% + carmenere 25% + syrah 25%

- Al primo naso c'è l'erbaceo, al secondo naso viene fuori il sapone e andando avanti non si finisce mai di scoprire qualcosa di nuovo; il pepe viene fuori solo in un secondo momento
- In bocca è quasi equilibrato, c'è un poco di pepe in chiusura, ma l'erba è la dominatrice incontrastata
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *queso reggianito* (formaggio cileno)
- OPINIONE PERSONALE: un vino che ha una sua personalità, la presenza delle spezie è veramente contenuta mentre l'erbaceo abbonda; l'intrigante al naso, il piacevole al palato, la buona la persistenza fanno di questo vino l'ideale compagno di carne rossa o formaggio mediamente stagionato

\$ 6650

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(pimentn verde, césped, yerba,), etéreo(jabón), frutas(chereza, fresa, mermelada de fresas), animal(cuero), olores distintos(madera), tostado(chocolate de leche), floral(violeta, geranio), especias(pimienta negra)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / di corpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

UVAGGIO: cabernet sauvignon 50% + carmenere 25% + syrah 25%

- A la primera nariz hay yerbas, a la segunda nariz sale afuera el jabó y siguiendo adelante nunca se termina de descubrir algo de nuevo; le pimienta sale afuera sólo en un segundo momento
- En la boca es casi equilibrado, hay un poco de pimienta en el cierre, pero la yerba es la dominadora encontrastada
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso reggianino
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que tiene su personalidad, la presencia de las especias es verdaderamente contenida mientras que las yerbas abundan; el intrigante a la nariz, el placentero al paladar, la buena persistencia hacen de este vino el ideal compañero de carne roja o queso semi-envejecido

\$ 6650

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(green pepper, lawn, grass), heterous(soap), fruity(cherry, strawberry, strawberry marmalade), animal(leather), distinct scents(wood), toasted(sweet chocolate), flowery(violet, geranium), spicy(black pepper),

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

GRAPES: cabernet sauvignon 50% + carmenere 25% + syrah 25%

- At the first olfactory analysis, there is the herbaceous, at the second one it comes out the soap and going ahead we never finish to discover something new; the pepper comes out only in a second moment
- At the gustative analysis, it is almost balanced, there is some pepper in the end but the herbaceous is the uncontested dominator
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *queso reggianito* (Chilean cheese)
- MY PERSONAL OPINION: a wine which has got its own personality, the presence of the spices is really limited while the herbaceous is abounding; the intriguing at the nose, the pleasant at the palate, the good persistence make this wine the ideal companion of red meat or half-aged cheese

\$ 6650

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)