

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

**SYRAH 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 2005 13,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta nera, mirtillo, mora, confettura, susina rossa secca), speziato(pepe nero, chiodi di garofano), erbaceo(prato, erba), tostato(tabacco dolce), floreale(viola)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso grandi sensazioni con frutta e spezie che non finiscono mai
- In bocca si incontra un grande corpo con buona persistenza e la chiusura a syrah con pepe nero
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *guiso de carne* (spezzatino tipico cileno)
- OPINIONE PERSONALE: un syrah totalmente corrispondente al naso e alla bocca; mi entusiasma e mi convince in tutte le sue caratteristiche; proprio un vino fatto bene

**\$ 3350**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta negra, arándano, mora, mermelada, ciruela roja seca), especias(pimienta negra, clavos de olores), yerbas(yerba, césped), tostado(tobaco dulce), floral(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz grandes sensaciones con fruta y especias que no terminan nunca
- En la boca se encuentra un grande cuerpo con buena persistencia y el cierre como el syrah con pimienta negra
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: guiso de carne
- OPINIÓN PERSONAL: un syrah totalmente correspondiente a la nariz y a la boca; me entusiasma y me convence en todas sus características; de verdad, un vino bien hecho

**\$ 3350**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(black fruit, blueberry, berry, marmalade, red dry plum), spicy(black pepper, clove), herbaceous(grass, lawn ), toasted(sweet tobacco), flowery(violet)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full  
balanced, intense, quite persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory analysis it identifies great sensations about fruit and spicy that never end
- At the gustative analysis we encounter a huge body with good persistence and it ends like syrah with black pepper
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *guiso de carne* (typical Chilean dish)
- MY PERSONAL OPINION: a syrah totally correspondent at the olfactory analysis and the gustative one; it thrills and convinces me in all its characteristics; a wine really well done

**\$ 3350**

**CARMENERE 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 2005 13,5%**

### **ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(erba, prato), tostato(caffè, cioccolato al latte, tabacco), fruttato(mora, ciliegia matura), speziato(pepe verde), floreale(viola, rosa)

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso i sentori di erbaceo e fruttato coinvolgono progressivamente le papille gustative in un esercizio piacevole e accomodante
- In bocca è robusto, tannico e persistente; ha un corpo più strutturato del syrah ed è una grande promessa per il futuro
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *parrillada de carne* (grigliata di carne)
- OPINIONE PERSONALE: un vino che già esprime una sua personalità ma è necessario che si sviluppi totalmente; grandi sorprese ci aspettano in futuro; con carne rossa si abbina bene anche in questo momento del suo stato evolutivo

**\$ 3350**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(yerba, césped), tostado(café, chocolate de leche, tabaco), frutas(mora, cereza madura), especias(pimienta verde), floral(violeta, rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(8), fino

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz los olores de yerbas y frutas engloban progresivamente las papilas gustativas en un ejercicio placentero y acomodador
- En la boca es robusto, tánico y persistente; tiene un cuerpo más estructurado del syrah y es una grande promisa para el futuro
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada de carne
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que ya exprime una propia personalidad pero es necesario que se desarrolle totalmente; grandes sorpresas nos esperan en futuro; con carne roja se combina bien también en este momento de su estadio evolutivo

\$ 3350

**ENGLISH:**

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(grass, lawn), toasted(coffee, sweet chocolate, tobacco), fruity(berry, ripe cherry), spicy(green pepper), flowery(violet, rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 83

- In the olfactory analysis, the herbaceous and fruity scents involve progressively the gustative papillas in a pleasant and accommodating exercise
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *parrillada de carne* (roasted meat)
- MY PERSONAL OPINION: a wine which is already expressed its personality but it is necessary that develops totally; great expectations will wait for the future; it combines with the red meat very well even in this moment of its evolution state

**\$ 3350**

**MERLOT-CABERNET SAUVIGNON-SYRAH 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 2004 13,5%**

### **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, chiodi di garofano), fruttato(fragola, ciliegia), floreale(rosa rossa), erbaceo

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 80

UVAGGIO: merlot 54% + syrah 23% + cabernet sauvignon 23%

- All'esame visivo il vino scende nel bicchiere dolcemente, delicatamente come un vino di pronta beva, però all'esame della consistenza è come se parlasse un'altra lingua
- Al naso è elegante, ma non totalmente aperto
- In bocca domina e sovrasta il tannino senza possibilità di captare altro
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: non è possibile abbinarlo
- OPINIONE PERSONALE: non è possibile giudicare il vino in questo momento dato che bisogna aspettare il suo migliore stato evolutivo; grazie alle sensazioni percepite al naso mi aspetto grandi sorprese nei prossimi 3/4 anni

**\$ 3350**



## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, abb. complejo, fino

DESCRIPCIÓN : especias(vanilla, clavos de olores), frutas(fresa, cereza), floral(rosa roja), yerbas

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 80

- Al examen visual el vino baja en el vaso dulcemente, delgadamente como un vino de pronto consumo, pero al examen de la consistencia es como si hablara otra lengua
- A la nariz es elegante, pero no totalmente abierto
- En la boca domina y sobresale el tanino sin posibilidades de captar nada más
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: no existe una posible combinación
- OPINIÓN PERSONAL: no se puede juzgar el vino en este momento dado que se necesita esperar su mejor estadio evolutivo; gracias a las sensaciones percibidas a la nariz me espero grandes sorpresas en los próximos 3/4 años

\$ 3350

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : spicy(vanilla, chiodi di garofano), fruity(strawberry, cherry), flowery(red rose)  
herbaceous

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 80

GRAPES: merlot 54% + syrah 23% + cabernet sauvignon 23%

- At the visual analysis the wine slows down in the glass sweetly and delicate like a wine to drink at the moment, but at the consistence exam it talks another language
- At the olfactory exam is graceful, but not totally open
- At the gustative exam the tannin dominates and overhangs without any possibilities of captng anything else
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : it is not possible to combine
- MY PERSONAL OPINION: it is not possible to judge the wine in this moment due to the fact that we need to wait for its best evolution state; thanks to the sensations perceived at the olfactory exam I am waiting great surprise in the next 3/4 years

**\$ 3350**

**MERLOT 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 13,5%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragole di bosco, more, mirtilli rossi), speziato(vaniglia, cannella, chiodi di garofano), etereo(ceralacca, smalto), sentori diversi(mentolato), erbaceo(prato, peperone verde), floreale(rosa, viola)

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Quando si serve il vino sembra elegante e internazionale perché esce fluido e con spuma giovane
- All'esame olfattivo il naso è da vino bordolese: elegante, intrigante con la frutta e le spezie che dominano gli altri odori
- In bocca è tannico e sapido; si deve obbligatoriamente aspettare e chissà un giorno non riesca a sorprenderci con gradevoli sensazioni
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: non è possibile abbinarlo
- OPINIONE PERSONALE: al naso e alla bocca è un merlot, però ha sempre bisogno di tempo e di un buon affinamento; non è il miglior momento del suo stato evolutivo, così che non mi sembra giusto giudicare se il prodotto non è al top delle sue possibilità. Come nelle migliori aspettative di un vino cileno troviamo un grande naso che delude in bocca dove però impasta come un merlot deve fare

**\$ 3350**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresas de bosque, moras, arándanos rojos), especias(vanilla, canela, clavos de olores), etéreo(cera, esmalte), olores distintos(mentolato), yerbas(césped, pimentón verde), floral(rosa, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- Cuando se sirve el vino parece elegante e internacional porque sale fluyente y con espuma joven
- Al examen olfativo la nariz es de vino bordolés: elegante, intrincada con frutas y especias que dominan los otros olores
- En la boca es tánico y salado; tenemos obligatoriamente que esperar y quizá un día no logre sorprendernos con agradables sensaciones
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: no es posible combinarlo con nada
- OPINIÓN PERSONAL: a la nariz y a la boca es un merlot pero todavía necesita tiempo y buen envejecimiento; no es el mejor momento de su estado evolutivo así que no me parece justo juzgar si el producto no está al top de sus posibilidades. Como en las mejores expectativas de un vino chileno encontramos una grande nariz que decepciona en boca, pero empasta como un merlot tiene que hacer

\$ 3350

**ENGLISH:**

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(woods strawberry, berry, red berry), spicy(vanilla, cinnamon , clove), ethereal(wax, varnish), distinct scents(mint's flavour), herbaceous(lawn, green pepper), flowery(rose, violet, )

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 81

- When we serve the wine, it looks elegant and international because it flows with young sparkling froth
- At the olfactory analysis, it seems a Bourdeaux wine: elegant, intriguing with the fruit and the spices which dominate the other scents
- At the gustative analysis, it is tannic and tasty; it is compulsory waiting and maybe one day it will be able to surprise us with graceful sensations
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : it is not possible to combine
- MY PERSONAL OPINION: at the olfactory and gustative analysis it is a merlot, but it needs time to well-ageing; it is not at the best moment in its evolution, so it does not sound good to judge if the product is not at the top of its possibilities. As the better expectations of a Chilean wine, we find a wine with a great nose which disappoints in the mouth where it kneads such a merlot should do.

**\$ 3350**

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)**