

**VIÑA CASAS DEL BOSQUE**  
**HIJUELAS N° 2 – EX-FUNDO SANTA ROSA**  
**CASABLANCA - CHILE**



**VIÑA CASAS DEL BOSQUE – GRAN RESERVA CHARDONNAY**  
**D.O. VALLE DE CASABLANCA PRODUCIDO Y**  
**EMBOTELLADO POR AG. CASAS DEL BOSQUE LTD. –**  
**HIJUELAS N° 2 – EX-FUNDO SANTA ROSA – CASABLANCA –**  
**CHILE 2006 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, mango, frutta tropicale),erbaceo, speziato(vaniglia),  
tostato(cioccolato bianco), floreale(tarassaco)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO: fermentado y madurado por 9 meses en barricas francesas de primer uso

- All'esame visivo si denota subito che il colore è da passaggio in legno
- Al naso non si sente molto il passaggio in barrique, ma in bocca affiora tutta la morbidezza del legno
- La persistenza è nella media e la chiusura è piacevole con frutta tropicale e legno; un vino quasi equilibrato in bocca che continui a bere senza stancarti, ma solo ricevendo piaceri nuovi
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: ceviche de salmón (antipasto di mare cileno)
- OPINIONE PERSONALE: uno chardonnay che non entusiasma, però piace e allieta colui che lo beve specialmente se si trova in una tavola imbandita di ceviche de salmón. È un vino armonico che ti ricorda un tramonto di fresca estate che ti accompagna fino a che il sole non sparisce e cominciano le proposte di una calda vita notturna.

**\$ 7290**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(plátano, mango, fruta tropical), yerbas, especias(vanilla), tostado(chocolate blanco), floral(jaramago)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: fermentado y madurado por 9 meses en barricas francesas de primer uso

- En el examen visual se denota de inmediato que el color nace por el pasaje en leño
- A la nariz no se capta mucho el pasaje por barrica, pero en la boca sale afuera toda la suavidad del leño
- La persistencia está en el promedio y el cierre es placentero con fruta tropical y leño; un vino casi equilibrado en la boca que se continúa a beber sin cansarse sino recibiendo nuevos placeres
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: ceviche de salmón
- OPINIÓN PERSONAL: un chardonnay que no entusiasma, pero alegra la persona que lo estás bebiendo, especialmente si se halla a lado de una mesa con ceviche de salmón. Es un vino armónico que te llama a la mente el atardecer de un fresco verano que te acompaña hasta que el sol no desaparece y empiezan la propuestas de calida movida.

\$ 7290

**ENGLISH:**

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(banana, mango, tropical fruit),herbaceous, spicy(vanilla), toasted(white chocolate), flowery(dandelion)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

AGEING: fermentado y madurado por 9 meses en barricas francesas de primer uso

- At the visula analysis, we perceive immediately a colour coming from barrel passage
- At the gustative analysis, we do not capt more the barrel passage but at the mouth, it comes out the softness of the wood
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: ceviche de salmón (typical Chilean starter)
- MY PERSONAL OPINION: a reserva chardonnay which does not thrill but it makes happy the person who is drinking, especially if he is seated at a table where it is served a ceviche de salmón. It is a harmonic wine which recalls you the sunset of a fresh summer that accompanies you until the disappearing the sun and the beginning of the night life.

**\$ 7290**

**VIÑA CASAS DEL BOSQUE – GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE DE RAPEL PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR AG. CASAS DEL BOSQUE LTD. – HIJUELAS N° 2 – EX-FUNDO SANTA ROSA – CASABLANCA – CHILE 2006 13%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, marmellata di fragole), erbaceo, tostato, speziato(liquirizia, pepe verde), floreale(viola, rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 15 meses en una combinación de barricas francesas de primer y segundo uso

- Al naso ci sono tanti sentori, ma non tutti vengono fuori perché c'è ancora bisogno di tempo per fare in modo che questo vino si apra totalmente a livello olfattivo
- In bocca risulta essere sempre leggermente tannico, ma allo stesso tempo ben ammorbidito da un uso morigerato della barrique; la chiusura è con legno e marmellata
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne cucinata al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un buon cabernet sauvignon che non ha ancora raggiunto il suo migliore momento evolutivo, ma che già è bevibile e abbinabile con della carne rossa non troppo cotta. È come voler affrontare un lungo viaggio nella stagione più fredda senza essere totalmente preparati, quindi perché non aspettare il giusto periodo ed intraprendere il medesimo itinerario in un momento più propizio, consci e consapevoli di essere in uno stato evolutivo migliore per quanto riguarda la nostra forma fisica.

**\$ 7290**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mora, mermelada de fresa), yerbas, tostado, especias(regaliz, pimienta verde), floral(violeta, rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo  
bastante equilibrado, intenso, persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto/maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : 15 meses en una combinación de barricas francesas de primer y segundo uso

- A la nariz se encuentran muchos olores, pero no todos salen afuera porque necesitan todavía tiempo para que este vino se abra totalmente a nivel olfativo
- En la boca resulta ser siempre livianamente tánico, pero al mismo tiempo bien suavizado por un uso morigerado de la barrique; el cierre es con leño y mermelada
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja cocida  $\frac{3}{4}$
- OPINIÓN PERSONAL: un buen cabernet sauvignon que todavía no ha alcanzado su mejor momento evolutivo, pero ya se puede beber y combinar con carnes rojas no demasiado cocidas. Es como querer empezar un largo viaje en la temporada más fría sin estar totalmente preparados, por lo tanto por qué no esperar el justo período y emprender el mismo camino en un momento más propicio, conscientes y con conocimiento de atravesar un estado evolutivo mejor por lo que es la forma física.

\$ 7290

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, strawberry marmalade), herbaceous, toasted, spicy(liquorice, green pepper), flowery(violet, rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready/mature, quite harmonious EVALUATION 83

AGEING: 15 meses en una combinación de barricas francesas de primer y segundo uso

- At the olfactory analysis, we find lots of scents but they do not come out clearly because they need much more time to give the best flavours to this wine
- At the mouth, it results to be lightly tannic, but in the same time really softened because of a sober use of the barrel; the final is with wood and marmalade
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: under done meat
- MY PERSONAL OPINION: a good cabernet sauvignon which has not achieved its best moment but we can drink and combine with some under done red meat. It sounds like beginning a long travel, in the cool season, without being totally prepared; then, why do not wait for an ideal period and take the same path, in the favourable moment, in order to be conscious of finding the best time as regards your fitness.

**\$ 7290**

**VIÑA CASAS DEL BOSQUE – GRAN RESERVA MERLOT D.O.**  
**VALLE DE CASABLANCA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO**  
**POR AG. CASAS DEL BOSQUE LTD. – HIJUELAS N° 2 – EX-**  
**FUNDO SANTA ROSA – CASABLANCA – CHILE 2004 14%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola di bosco, mora, marmellata di frutti neri), erbaceo(sottobosco, erba), animale(cuoio, gomma), floreale(viola)

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 82

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: madurado por 12 meses en una combinación de barricas de roble francés de primer y segundo uso

- Al naso suscita interesse con questa frutta rossa dolce che ci riconduce subito al merlot
- In bocca è un vino ruvido con una chiusura a gomma bruciata che lascia una tendenza amara non piacevole; c'è un tannino ancora troppo giovane che non permette di esaltare le caratteristiche migliori
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo cucinata al crudo
- OPINIONE PERSONALE: al naso è sicuramente un merlot, però in bocca c'è questo eccesso di tannino che veramente non è tipologico per questo vitigno. Ha bisogno di altri 12-18 mesi per aprirsi al naso e rendersi competitivo in bocca. In altre parole, è come essersi preparato a esporre una teoria universalmente riconosciuta e alla fine trovarsi a difendere un'idea fondata su convinzioni personali. È proprio vero che i vitigni internazionali sono così cangianti come le zone dove vengono coltivati.

**\$ 7290**



## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresas de bosque, mora, mermelada de frutos negros), yerbas(sotobosque, uervas), animal(cuero, goma), floral(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(4/5), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : madurado por 12 meses en una combinación de barricas de roble francés de primer y segundo uso

- A la nariz suscita interés con esta fruta roja dulce que nos lleva pronto hacia un merlot
- En la boca es un vino áspero con un cierre a goma quemada que deja una tendencia amarga no placentera; hay un tanino aun demasiado joven que no permite exaltar las mejores características
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de vacuno cocido a punto
- OPINIÓN PERSONAL: a la nariz es seguramente un merlot, pero en la boca está este exceso de tanino que verdaderamente no es tipológico para este vitiño. Necesita otros 12-18 meses para abrirse a la nariz y llegar a ser competitivo en la boca. En otras palabras, es como estar preparado para exponer una teoría universalmente reconocida y al final tener que defender una idea basada sobre tus convicciones personales. Es propio verdadero que los vitiños internacionales son tan cambiantes como las zonas donde vienen cultivado.

\$ 7290

**ENGLISH:**

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(wild strawberry, berry, blackberry marmalade), herbaceous(undergrowth, grass), animals(leather, rubber), flowery(violet)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(4/5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 82

AGEING: madurado por 12 meses en una combinación de barricas de roble francés de primer y segundo uso

- At the nose, it excites with this red sweet fruit which takes us rapidly towards a merlot
- At the mouth, it is a sour wine which tastes burnt in the final and let you a bitter not pleasant sensation; there is a tannin too much young which does not allow to exalt the best characteristics
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: rare beef steak
- MY PERSONAL OPINION: at the nose, it is surely a merlot but at the mouth there is an excess of tannin that it is not typological for this kind of vine. It needs 12-18 months to become open at the nose and competitive at the mouth. In other words, it looks like to be prepared to expose a universally known theory and at the end you must defend an idea based on your personal opinions. It is really true that the international vines are so changeable as the zones where they are grown

**\$ 7290**

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)**