

**CASA VIVA ROSÉ – CASABLANCA VALLEY – WINE OF CHILE**  
**– GROWN, PRODUCED AND BOTTLED BY AG. CASAS DEL**  
**BOSQUE LTDA. 2007 12,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosa cerasuolo, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, melograno, fico), floreale(viola)

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

fresco, poco tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

NOTE: prodotto da uve merlot / contiene solfiti

- Al naso i sentori sono quelli di un rosato, ossia fruttato e floreale
- In bocca si incontra una buona morbidezza al palato e una piacevole mineralità; la chiusura, con retrogusto a ciliegia, è in giusta corrispondenza con il naso
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: aperitivo
- OPINIONE PERSONALE: un vino semplice al naso, sapido e quasi morbido in bocca che si potrebbe bere persino solo come aperitivo per la sua gradevole morbidezza a livello di palato

**\$ 3000**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rosado cereza, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : bastante intenso, bastante complejo, fino  
DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, granada, higo), floral(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, suave  
fresco, poco tánico, salado / de cuerpo  
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), 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 buena suavidad al paladar y una placentera sapidez; el cierre, con retrogusto a cereza, está en justa correspondencia con la nariz
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: aperitivo
- OPINIÓN PERSONAL: un vino sencillo a la nariz, salado y casi suave en la boca que se podría beber hasta sólo como aperitivo por su agradable suavidad a nivel de paladar

\$ 3000

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, cherry red, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : quite intense, quite complex, fine  
DESCRIPTION : fruity(cherry, pomegranate, fig), flowery(violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft  
fresh, scarcely tannic, tasty / full  
quite balanced, intense, quite persistent(5/6), 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 good softness at the palate and a pleasant sapidity; the final, with a cherry aftertaste, is just in correspondence with the nose
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: aperitif
- MY PERSONAL OPINION: a simple wine at the olfactory analysis and almost balanced at the mouth that it could even drink like an aperitif for its agreeable softness on the palate.

**\$ 3000**

**LATE HARVEST – CASABLANCA VALLEY – VIÑA CASAS DEL BOSQUE – D.O. VALLE DE CASABLANCA – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR AG. CASAS DEL BOSQUE LTD. – HIJUELAS N° 2 – EX-FUNDO SANTA ROSA – CASABLANCA – CHILE 2006 12,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele), fruttato(buccia di limone, pesche gialle mature, nespole mature, albicocca disidratata), tostato(caramello), speziato(vaniglia, anice), etereo(borotalco), floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido  
fresco, abb. sapido / di corpo  
equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTE: maturato in barriques di rovere francese per 20 mesi

- All'esame olfattivo si dimostra subito interessante sotto tutti i punti di vista dato che il numero delle famiglie di profumi è effettivamente di grande interesse
- In bocca è equilibrato; la corrispondenza naso-bocca è favolosa con una chiusura di pesca gialla
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pasticceria secca
- OPINIONE PERSONALE: vino corrispondente alle caratteristiche del late harvest; un ventaglio di profumi davvero importante al naso e in bocca risulta equilibrato e di buona struttura. L'abbinamento altro non poteva essere che con una consistente porzione di pasticceria secca con preponderanza di sapori al cioccolato

**\$ 5900**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo dorado, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(miel), frutas(cáscara de limón, duraznos amarillos maduros, nísperos maduros, albaricoque deshidratado), tostado(caramelo), especias(vainilla, anís), etéreo(talco), floral( flores amarillas)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

NOTE: envejecido durante 20 meses en barricas de roble francés

- Al examen olfativo se demuestra interesante de inmediato bajo todos los puntos de vista dado que el número de las familias de perfumes es efectivamente de gran interés
- En la boca es equilibrado; la correspondencia nariz-boca es fabulosa con un cierre a durazno amarillo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pastelería seca
- OPINIÓN PERSONAL: vino correspondiente a las características del late harvest; un abanico de perfumes verdaderamente importante a la nariz y en la boca resulta equilibrado y de buena estructura. El maridaje no podía ser otra cosa que con una consistente porción de pastelería seca con preponderancia de sabores de chocolate

**\$ 5900**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, golden yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : sundry smells(honey), fruity(lemon's skin, yellow ripe peaches, ripe medlars, dehydrated apricot), toasted(caramel), spicy(vanilla, anise), ethereal(talc), flowery(yellow flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : sweet, warm, soft

fresh, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the olfactory analysis, it demonstrates to be very interesting under all points of view seeing that the number of perfumes families is actually engaging
- At the gustative exam, the nose-mouth correspondence is fabulous with a final of yellow peach
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : pastry
- MY PERSONAL OPINION: a wine which corresponds to the late harvest characteristics; a perfumes fan really important at the nose and at the mouth, it is balanced and with a good structure. The ideal matching could be with a considerable portion of pastry preponderated by chocolate flavours.

**\$ 5900**

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)**