



VIÑA COUSIÑO-MACUL S.A.
AV. QUILÍN 7100, SANTIAGO – CHILE

CHARDONNAY ANTIGUAS RESERVAS – D.O. VALLE DEL MAIPO – GRAN VINO BLANCO – EMBOTELLADO EN ORIGEN – EMBOTELLADO POR VIÑA COUSIÑO-MACUL S.A. AV. QUILÍN 7100, SANTIAGO – CHILE
PRODUCTO CHILENO 2005 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(susina gialla, frutta esotica, banana matura), speziato(vaniglia), erbaceo(prato), sentori diversi(crema pasticcera), minerale, floreale(fiori gialli, fiori di campo)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso si percepisce una buona miscela profumi; laddove ben si distinguono le famiglie dei profumi non è altrettanto facile identificarne i componenti; nonostante tuttociò all'esame olfattivo risulta essere un naso discreto
- In bocca è quasi morbido con il piacere di una grande freschezza e una controllata sapidità. La chiusura è con frutta e legno
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *pastel de jaiva*
- OPINIONE PERSONALE: una buona riserva non totalmente aperta al naso, ma molto gradevole al palato; la corrispondenza naso-bocca per sentori e sapori è buona. Troverei interessante il suo abbinamento con un *pastel de jaiva* allorchè la freschezza del vino si equilibra con la grassezza del piatto e la tendenza dolce della ricetta va a contrastare la chiusura leggermente amarognola di questo chardonnay riserva.

\$ 4499

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(ciruela amarilla, fruta esótica, plátano maduro), especias(vanilla), yerbas(césped), olores distintos(crema pastelera), mineral, floral(flores amarillas, flores de campo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- A la nariz se percibe una buena mezcla de perfumes; mientras que se distinguen bien las familias de los perfumes no es igualmente fácil identificar los componentes ; a pesar de todo eso, al exámen olfativo resulta ser una nariz discreta
- En la boca es suave con el placer de una grande frescura y un controlada sapidez. El cierre es con fruta y leño
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pastel de jaiva
- OPINIÓN PERSONAL: una buena reserva no totalmente abierta a la nariz, pero muy agradable al paladar; la correspondencia nariz-boca para los olores y los sabores es buena. Hallaría interesante su maridaje con un pastel de jaiva en cuanto la frescura del vino se equilibra con la crasitud del plato y la tendencia dulce de la receta contrasta el cierre livianamente amarguillo de este chardonnay reserva

\$ 4499

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(yellow plum, exotic fruit, ripe banana), spicy(vanilla), herbaceous(grass), distinct scents(pastry cream), mineral, flowery(yellow flowers, wild flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
fresh, quite tasty / full
quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the olfactory analysis, we perceive a good mix of perfumes; whereas we distinguish easily the families of perfumes, it is not so punctual to identify the components; nevertheless, it is a good nose at the olfactory exam
- At the gustative analysis, it is soft with the pleasure of a great freshness and a managed tasty note. The final is with fruit and wood
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *pastel de jaiva* (typical Chilean sea dish)
- MY PERSONAL OPINION: a good reserve not totally open at the nose but very agreeable at the palate; the nose-mouth correspondence for the scents and the flavours is good. I would find interesting its matching with a *pastel de jaiva* because the freshness of the wine balances the fatness of the dish and the sweet tendency of the recipe contrasts with the final lightly bitter of this chardonnay reserve

\$ 4499

**CABERNET SAUVIGNON ROSÉ – D.O. VALLE DEL MAIPO – GRAN VINO
ROSÉ – ESTATE BOTTLED – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
COUSIÑO-MACUL S.A. AV. QUILÍN 7100, SANTIAGO – CHILE
PRODUCTO CHILENO 2007 14%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosa cerasuolo, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragole di bosco, ciliegia, crostata di frutta rossa), floreale(viola, rosa), minerale(iodio)

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso si identificano i sentori tipici del vino rosato, ossia fruttato e floreale; interessante è la presenza di una buona mineralità
- In bocca è un vino fresco e piacevole; la chiusura è con fragola
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: fusilli con panna e prosciutto
- OPINIONE PERSONALE: un rosato nella norma con frutta rossa e fiori al naso; in bocca è gradevolmente fresco, leggermente tannico e con una buona nota minerale; la persistenza è nella media per la sua tipologia. La sensazione alcolica è ben percepita in bocca quasi come se ci fosse un leggero addormentamento della parte superiore della lingua, mentre al naso poco meno che non si capta. Arrivato il momento dell'abbinamento, sorge spontanea e onesta la combinazione con una pasta panna e prosciutto (*salsa Alfredo*) per fare in modo che la grassezza della salsa si equilibri con la freschezza del vino e la tendenza dolce della ricetta trovi il suo antagonista nella nota minerale di questo rosato.

\$ 5499

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rosado cereza, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresas de bosque, cereza roja, torta de fruta roja), floral(violeta, rosa), mineral(iodo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, poco tánico, bastante salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz se identifican muchos olores típicos del vino rosado, o sea frutas y floral; interesante es la presencia de una buena mineralidad
- En la boca es un vino fresco y placentero; el cierre es con fresa
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: espirales con salsa Alfredo
- OPINIÓN PERSONAL: un rosado en el promedio con fruta roja y flores a la nariz; en la boca es agradablemente fresco, livianamente tánico y con una buena nota mineral; la persistencia está en la media para su tipología. La sensación alcohólica es bien percibida en la boca casi como si hubiera un ligero adormecimiento de la parte superior de la lengua, mientras a la nariz casi no se capta. En el momento del maridaje, sale espontáneo y honesta la combinación con una pasta con salsa Alfredo para hacer que la crasitud de la salsa se equilibre con la frescura del vino y la tendencia dulce de la receta encuentre su antagonista en la nota mineral de este rosado

\$ 5499

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, cherry red, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(wild strawberries, cherry, red fruit cake), flowery(violet, rose), mineral(iodine)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis, we identify many typical scents of a rosé wine, that's to say fruits and flowers; interesting is the presence of a good tasty note
- At the gustative analysis, it is a fresh and pleasant wine; the final is with strawberry
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *pasta with salsa Alfredo*
- MY PERSONAL OPINION: a common rosé wine with red fruit and flowers at the nose; at the mouth, it is agreeably fresh, lightly tannic and with a good mineral note; the persistence is in the average of its typology. The alcoholic sensation is well perceived in the mouth as there was a little drowsing in the upper part of the tongue, whilst at the nose it is almost absent. Arriving at the point of the matching, it is natural and honest the combination with *pasta with salsa Alfredo* to make that the fatness of the *salsa Alfredo* balances the freshness of the wine and the sweet tendency of the recipe finds its antagonist in the mineral note of this rosé

\$ 5499

CABERNET SAUVIGNON – VINO PRODUCIDO CON UVA ORGÁNICA – D.O. VALLE DEL MAIPO – GRAN VINO TINTO – ESTATE BOTTLED – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA COUSIÑO-MACUL S.A. AV. QUILÍN 7100, SANTIAGO – CHILE PRODUCTO CHILENO 2005 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola di bosco, marmellata di frutta rossa), erbaceo(humus, foglie secche), speziato(vaniglia), tostato(cioccolato), floreale(rosa rossa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso è elegante con varii e distinti sentori, in altre parole un vino che si vuol dimostrare subito interessante all'esame olfattivo
- In bocca il tannino e la nota minerale si fanno sentire anche se si deve riconoscere che sono ben armonizzati dato che quasi ci avviciniamo all'equilibrio gustativo. La chiusura è con ciliegia e erba; la persistenza è una buona persistenza.
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: filetto di manzo al sangue
- OPINIONE PERSONALE: il vino risulta subito interessante al naso e in bocca si dimostra un bel prodotto con la genuinità dell'uva organica. Ogni volta che lo avvicini al naso riesci a captare qualcosa di nuovo. Il palato si considera totalmente soddisfatto visto che questo vino soddisfa pienamente tutte le sue richieste e riempie tutti i parametri previsti per un rosso di qualità. Mi permetterei di suggerirlo come vino da conversazione, ma se proprio vogliamo consigliarlo in abbinamento con una preparazione alimentare non ci resta che optare per un bel filetto di manzo al sangue.

\$ 5499

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, fresas de bosque, mermelada de fruta roja), yerbas(humus, hojas secas), especias(vanilla), tostado(chocolate), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- A la nariz es elegante con varios e distintos olores, en otras palabras un vino que quiere demostrarse de inmediato interesante al exámen olfativo
- En la boca el tanino y la nota mineral se hacen sentir aunque se debe reconocer que son bien armonizado dado que casi nos acercamos al equilibrio gustativo. El cierre es con cereza y yerba; la persistencia es un buena persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: filete de vacuno $\frac{3}{4}$
- OPINIÓN PERSONAL: el vino resulta de inmediato interesante a la nariz y en la boca se demuestra un buen producto con la naturalidad de la uva orgánica. Cada vez que se acerca el vino a la nariz se logra captar algo de nuevo. El paladar se considera totalmente satisfactorio visto que este vino satisface plenamente todas peticiones y rellena todos los parámetros previstos para un tinto de calidad. Me permitiría de sugerirlo como vino para conversar, pero si proprio queremos aconsejarlo en combinación con una preparación alimenticia podemos optar para un filete de vacuno cocido a $\frac{3}{4}$.

\$ 5499

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, wild strawberry, wild berries marmalade), herbaceous(humus, dried leaves), spicy(vanilla), toasted(chocolate), flowery(red rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the olfactory analysis, it is elegant with various and distinct scents, in other words a wine which demonstrates immediately to be very interesting at the nose
- At the gustative analysis, tannin and mineral note are strong but well harmonized due to the fact that we are very close the gustative balance. The final is with cherry and herbs; the persistence is a good persistence
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : beef steak under gone
- MY PERSONAL OPINION: the wine results to be very interesting at the nose; at the mouth, it demonstrates to be a good product with the genuineness of the organic grape. Every time we smell the wine, it is possible to capt something new. The palate is really good and the wine satisfies to the best all its pretensions; it fulfills all the given parameters for a quality red wine. I would like to suggest this wine for conversations but if it is necessary to advise it for a matching we can join it to a beef steak under gone.

\$ 5499

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)