

**VIÑA FALERNIA S.A.**  
**RUTA 41 – KM 46 VICUÑA**  
**ELQUI VALLEY – CHILE**

**PEDRO JIMENEZ – VIÑA FALERNIA – ELQUI VALLEY      PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A.    RUTA 41 – KM 46 VICUÑA – CHILE  
ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE                      2007 13%**

## **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, giallo paglierino c/riflessi verdolini, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pera, mela verde, frutta esotica, susina bianca, nocciola),  
floreale(margherita, fiori bianchi, fiori gialli), sentori diversi(crema pasticcera)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: 100% pedro jiménez

NOTA: contains sulphites

- Al naso i sentori sono intensi e piacevoli; la frutta sorprende per la sua insistente e attraente presenza; l'odore a crema pasticcera è spettacolare, addirittura mi sembra quasi di captare l'aromatico del moscato e quando si riscalda viene fuori la nocciola
- In bocca è un vino con tanta salivazione e una grande persistenza per essere un bianco; buona sapidità con una chiusura perfettamente in corrispondenza: sembra quasi di mangiare una pera
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *salame de pavo* (salame di tacchino)
- OPINIONE PERSONALE: un bianco che cattura il naso con la sua estesa varietà di odori appartenenti alla famiglia della frutta; in bocca si fa interessante con la sua grande acidità che lo rende perfetto per una combinazione con frutti di mare o affettati particolari come per esempio il salame di tacchino

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, amarillo pallizo c/reflejos verdosos, abb. consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(pera, manzana verde, fruta esótica, ciruela blanca, avellana), floral(margarita, flores blancos, flores amarillos), olores distintos(crema pastelera)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave  
fresco, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

NOTAS : contains sulphites

UVAS : pedro jiménez 100%

- A la nariz los olores son intensos y placenteros ; la fruta sorprende por su insistente y atractiva presencia ; el olor a crema pastelera es espectacular, incluso me parece casi de captar el aromático del muscat y cuando se calienta sale afuera la avellana
- En la boca es un vino con mucha salivación y una grande persistencia por ser un blanco; buena sapidez con un cierre perfectamente en correspondencia: casi parece comer una pera
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: salame de pavo
- OPINIÓN PERSONAL: un blanco que captura la nariz con su amplia variedad de olores pertenecientes a la familia de la fruta; en boca es interesante con su grande acidez que lo hace perfecto para una combinación con mariscos o embutidos particulares como por ejemplo el salame de pavo

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw yellow with greenish reflexes, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(pear, green apple, exotic fruit, white plum, nut), flowery(daisy, white flowers, yellow flowers), distinct scents(pastry cream)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

NOTE: contains sulphites

BLEND: pedro jiménez 100%

- At the nose, the scents are intense and delicious; the fruit surprises for its insistent and attractive presence; the pastry cream scent is spectacular, even it seems to perceive the aromatic's muscat and when it becomes hot, it comes out the almond
- At the mouth, it is a wine with a lot of salivation and a great persistence as to be white; good salty note, and the finale is perfectly in correspondence; it is like to eat a pear
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *salame de pavo*
- MY PERSONAL OPINION: a white which captures the nose with its big variety of scents belonging to the fruit family; at the mouth, it is interesting with its great acidity which makes it perfect for a combination with sea fruits or particular sausages such as for example the *salame de pavo*

**CHARDONNAY – VIÑA FALERNIA – ELQUI VALLEY      PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A.    RUTA 41 – KM 46 VICUÑA – CHILE  
ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE            2006 13%**

## **ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, frutta esotica, ananas, citrico), erbaceo, sentori diversi(burro, legno), tostato(cioccolato bianco), floreale(margherita, 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 84

NOTA: contains sulphites

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: French oak barrels for 3 months

- Il naso è incantatore e le sue sensazioni odorose meritano essere premiate con un giudizio di valore
- In bocca non sorprende il suo quasi equilibrio: non eccede la barrique, la salivazione è quella che si richiede e la nota salata è presente al punto giusto
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *jamón de pavo acaramelado* (prosciutto di tacchino caramellato)
- OPINIONE PERSONALE: uno chardonnay quasi equilibrato con una buona persistenza; un uso morigerato della barrique mi entusiasma al naso e mi accomoda al palato; un vino che rappresenta una piacevole emozione da accompagnare con un affettato non particolarmente speziato o salato. La combinazione con il *jamón de pavo acaramelado* è una combinazione che ti invita a sposare il cibo con il vino e non ti stanca.

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(plátano, fruta esótica, piña, cítrico), yerbas, olores distintos(mantequilla, madera), tostado(chocolate blanco), floral(margarita, 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 84

NOTA : contains sulphites

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: French oak barrels for 3 months

- La nariz es encantadora y sus sensaciones olorosas merecen ser premiadas con un juicio de valor
- En la boca no sorprende su casi equilibrio: no excede la barrica, la salivación es la que se requiere y la nota salada es presente en la justa medida
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buono
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: jamón de pavo acaramelado
- OPINIÓN PERSONAL: un chardonnay casi equilibrado con una buena persistencia; un utiliso moderado de la barrica me entusiasma a la nariz y me acomoda al paladar; un vino que representa una placentera emoción para acompañar con un embutido no particularmente especiado o salado. La combinación con el jamón de pavo acaramelado es una combinación que te invita a maridar la comida con el vino y no te cansa

## ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(banana, exotic fruit, pineapple, citric), herbaceous, distinct scents(butter, wood), toasted(white chocolate), flowery(daisy, flowers)

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

NOTE : contains sulphites

WELL-AGEING: French oak barrels for 3 months

- The nose is charming and its scents deserve to be awarded with a sound judgement
- At the mouth, it does not surprise its balance; the barrel does not exceed, the salivation gets along with the quantity looked for and the salty note is present on the right average
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *jamón de pavo acaramelado*
- MY PERSONAL OPINION: a chardonnay almost balanced with a good persistence; a limited use of the barrel excites the nose and agree the palate; a wine which represents a pleasant emotion to match with a sausages not particularly spiced or salted. The combination with the *jamón de pavo acaramelado* is a sort of combination which invites you to marry the food to the wine and it is not tiring

**SYRAH FALERNIA RESERVA – VIÑA FALERNIA – ELQUI VALLEY PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A. RUTA 41 – KM 46 VICUÑA – CHILE ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE 2005 14%**

## **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(caffè, cioccolato fondente), erbaceo(humus), speziato(pepe nero), fruttato(ciliegie, marmellata di more), floreale(viola, rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTA: contains sulphites

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: French and American oak barrels for 8 months

- Discreto panorama di odori al naso con gli odori terziari che spadroneggiano grazie a un buon lavoro di barrique
- In bocca, come di consueto quando si bevono vini Falernia, è quasi equilibrato e con una buona persistenza; come ulteriore nota positiva bisogna ricordare che non si capta l'alcol e la chiusura in perfetta corrispondenza con il naso dato che sembra quasi di aver mangiato una ricetta ricca in pepe nero
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *queso de cabra fresco / Reserva Las Majadas*
- OPINIONE PERSONALE: un syrah che ti parla chiaro al naso definendosi e identificandosi con gli odori terziari, in particolare il pepe nero, giustificati e motivati da un buon lavoro a livello enologico; il lavoro di cantina è veramente eccellente e si ripercuote nell'odore di caffè al naso e nella morbidezza al palato che sono deliziosi; che incantevole esperienza la combinazione con un formaggio fresco o mediamente stagionato

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(café, chocolate amargo), yerbas(humus), especias(pimienta negra), frutas(cereza, mermelada de moras), floral(viola, rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

NOTAS: contains sulphites

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: French and American oak barrels for 8 months

- Discreto panorama de olores a la nariz con los olores terciarios que señorean gracias a un buen trabajo de bodega
- En la boca, como suele ocurrir cuando se toman vinos Falernia, es casi equilibrado y con una buena persistencia; como sucesiva nota positiva se necesita recordar que no se capta el alcohol y el cierre está en perfecta correspondencia con la nariz dado que parece casi de acabar de comer una receta generosa en pimienta negra
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso de cabra fresco / Reserva Las Majadas
- OPINIÓN PERSONAL: un syrah que te habla claro a la nariz definiéndose e identificándose con los olores terciarios, particularmente la pimienta negra, justificados y motivados por un buen trabajo a nivel enológico; el trabajo de bodega es verdaderamente excelente y se repercute en el olor de café a la nariz y en la suavidad al paladar que son deliciosas; que encantadora experiencia la combinación con un queso fresco o mediamente envejecido

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(coffee, bitter chocolate), herbaceous(humus), spicy(black pepper), fruity(cherries, berry's marmalade), flowery(violet, rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

NOTE: contains sulphites

WELL-AGEING: French and American oak barrels for 8 months

- Interesting fan of scents at the nose with the tertiary odours which dominates thanks to a good work with the barrel
- At the mouth, as it happens when we drink Falernia wines, it is almost balanced and with a good persistence; as a further positive note we should remind that we don't capt the alcohol and the finale is in perfect correspondence with the nose seeing that it seems to have eaten a recipe generous in black pepper
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *queso de cabra fresco / Reserva Las Majadas*
- MY PERSONAL OPINION: a syrah which speaks clearly at the nose defining and identifying with the tertiary odours, in particular the black pepper, justified and motivated by a good work in the wine-cellar; this work is really excellent and it gives a strong effect at the nose with the smell of coffee and at the palate with the softness which are very delicious; what a charming experience the matching with a fresh or short-aged cheese

**CARMENERE FALERNIA RESERVE – VIÑA FALERNIA – ELQUI VALLEY  
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A. RUTA 41 – KM 46  
VICUÑA – CHILE ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE 2005 13,5%**

### **ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia matura, marmellata di mirtillo), erbaceo(humus, prato), tostato(cioccolato fondente), speziato(vaniglia), floreale(viola secca)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 82

NOTA: contains sulphites

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: aged 30% in stainless steel tanks and 70% in American French oak barrels

- Al naso ci sono diversi odori che però non si aprono totalmente perché hanno bisogno di tempo per esprimersi al meglio
- In bocca è spostato verso le sostanze dure anche se possiede un tannino decisamente importante; tanta acidità e sapidità accompagnate da un tannino presente in una forma netta e discreta
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne rossa al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un vino che deve ancora evolversi per dare il meglio di se stesso anche se si deve riconoscere che risulta già interessante nelle sue più spiccate caratteristiche; per berlo solo si deve aspettare 12/18 mesi ma con una carne rossa cotta al sangue vuol candidarsi come un buon gladiatore per questa lotta nell'arena gastronomica

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza madura, mermelada de arándano), yerbas(humus, césped), tostato(chocolate amargo), especias(vanilla), floral(violeta seca)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

NOTAS: contains sulphites

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : aged 30% in stainless steel tanks and 70% in American French oak barrels

- A la nariz hay varios olores que no se abren totalmente porque necesitan tiempo para expresarse mejor
- En la boca está desplazado hacia las sustancias duras aunque posea un tanino decisivamente importante ; mucha acidez y sapidez acompañadas por un tanino presente en una forma neta y discreta
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja con cocción a punto
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que tiene que todavía evolucionar para expresar lo mejor de sí mismo aunque se deba reconocer que ya resulta interesante en sus más destacadas características; para beberlo sólo se necesita esperar 12/18 meses pero con una carne roja con cocción a punto quiere candidatearse como un buen gladiador en esta lucha dentro de la arena gastronómica

## ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(ripe cherry, berry marmalade), herbaceous(humus, lawn), toasted(bitter chocolate), spicy(vanilla), flowery(dried violet)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 82

NOTE: contains sulphites

WELL-AGEING: aged 30% in stainless steel tanks and 70% in American French oak barrels

- At the nose, there are various scents which are not totally open because they need to express its best quality
- At the mouth, the hard substances are dominant even if it possesses an important and decisive tannin; many acidity and salty note accompanied by a tannin present in a neat and discrete manner
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: beef steak rare
- MY PERSONAL OPINION: a wine which needs to well-ageing to express its best quality even if we should recognize that it results just interesting in its more important characteristics; to drink we need to wait 12/18 months but with a beef steak rare it candidates as a good gladiator for the fighting in the gastronomic arena

**FALERNIA GRAND RESERVE – ELQUI VALLEY – CABERNET SAUVIGNON  
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A. RUTA 41 – KM 46  
VICUÑA – CHILE ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE 2005 13,5%**

### ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola di bosco, mora), speziato(vaniglia, cannella), erbaceo(prato, peperone verde, humus), floreale(geranio, rosa)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTA: contains sulphites

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: fermentation took place in a stainless steel tanks with pistons to maintain a low temperature for ted (22°C). Then the wine matured in small oak barrels for 12 months

- Al naso non ci sono tante famiglie di profumi, però tutte sono con sentori netti e precisamente definiti; i fiori sono davvero intriganti
- In bocca si avvicina all'equilibrio: non è facile trovare la sensazione che predomina sulle altre e vuol essere davvero una interessante sfida quella di cercare di risolvere questo enigma; la persistenza è una grande persistenza
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *queso Gruyère Santa Rosa*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che amabilmente ti accompagna con odori sani e ben definiti al naso; al palato si fa necessario evidenziare la gustosa sensazione di un equilibrio quasi raggiunto tra le sostanze dure e quelle morbide; potrei considerarlo come vino da conversazione ma sicuramente non lo voglio privare di un buon abbinamento con un formaggio mediamente stagionato

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : fruttato(fresa de bosque, mora), especias(vainilla, canela), yerbas(césped, pimentón verde, humus), floral(geranio, rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo  
bastante equilibrado, intenso, persistente(8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

NOTA: contains sulphites

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: fermentation took place in a stainless steel tanks with pistons to maintain a low temperature for ted (22°C). Then the wine matured in small oak barrels for 12 months

- A la nariz no están tantas familias de perfumes, pero todas son con olores netos y precisamente definidos; las flores son verdaderamente intrigantes
- En la boca se acerca al equilibrio: no es fácil encontrar la sensación que predomina sobre las demás y quiere ser de verdad un interesante desafío el de tratar de resolver este enigma; la persistencia es una grande persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso Gruyère Santa Rosa
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que amablemente te acompaña con olores sanos y bien definidos a la nariz; al paladar se hace necesario destacar la gustosa sensación de un equilibrio casi alcanzado entre las sustancias duras y las mórbidas; podría considerarlo como vino para la conversación pero es cierto que no lo quiero privar de un buen maridaje con un queso mediamente envejecido

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(wood strawberry, blackberry), spicy(vanilla, cinnamon),herbaceous(lawn, green pepper, humus),flowery(geranium, rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

NOTE: contains sulphites

WELL-AGEING: fermentation took place in a stainless steel tanks with pistons to maintain a low temperature for ted (22°C). Then the wine matured in small oak barrels for 12 months

- At the nose, there are not lots of perfumes families but all of these are with neat and precisely defined odours; the flowers are really intriguing
- At the mouth, it approaches to the balance: it is not easy to find the sensation which dominates on the others and it would be a really interesting challenge solving this enigma; the persistence is a great persistence
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *queso Gruyère Santa Rosa*
- MY PERSONAL OPINION: a lovely wine which accompanies you with normal and well defined scents at the nose; at the palate, it is necessary to point out the enjoyable sensation of a just achieved balance between the hard substances and the soft ones; I could think about this wine as a wine for conversation but surely I don't want to deprive it of a good match with a short-aged cheese

**FALERNIA GRAND RESERVE – ELQUI VALLEY – CARMENERE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A. RUTA 41 – KM 46 VICUÑA – CHILE**  
**ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE 2005 15%**

### **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(marmellata di mirtillo, ciliegia matura, frutta di bosco), tostato(cioccolate al latte), speziato(pepe nero), floreale(rosa passita), sentori diversi(legno, mentolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido  
abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto  
abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTA: contains sulphites

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: small oak barrels for 12 months

- Un vino che al naso si arricchisce con il tempo; certo è che la frutta accompagnata dalla marmellata sono desbordanti
- In bocca è di grande corpo e persistenza; la corrispondenza in chiusura con il pepe nero è perfetta
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *queso Emmenthal Delicatessè Père André*
- OPINIONE PERSONALE: un vino capace di incollarti il naso al bicchiere perché ti cattura con i suoi odori tentatori e persuasivi; in bocca non finisce mai e ti regala delle sensazioni uniche; la chiusura con pepe nero è un'autentica emozione; chissà con un formaggio stagionato o una grigliata di carne al sangue che cosa potrebbe regalarti questo cavallo di razza proveniente dal Valle del Elqui

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mermelada de arándanos, cereza madura, fruta de bosque), tostado(chocolate dulce), especias(pimienta negra), floral(rosa seca), olores distintos(leño, mentolado)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto  
bastante equilibrado, intenso, persistente(8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

NOTA: contains sulphites

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: small oak barrels for 12 months

- Un vino que a la nariz se enriquece con el tiempo; cierto es que la fruta acompañada de la mermelada son desbordantes
- En la boca es de grande cuerpo y persistencia; la correspondencia en el cierre con la pimienta negra es perfecta
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso Emmenthal Delicatessen Père André
- OPINIÓN PERSONAL: un vino capaz de dejarte la nariz pegada al vaso porque te captura con sus olores tentadores y exitosos; en la boca nunca termina y te regala unas sensaciones únicas; el cierre con pimienta negra es una auténtica emoción; quizá con un queso envejecido o una parrillada de carne a punto qué podría regalarte esto caballo de raza procedente del Valle del Elqui

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry marmalade, ripe cherry, wood fruit), toasted(sweet chocolate), spicy(black pepper), flowery(dried rose), distinct scents(wood, mint's flavour)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

NOTE: contains sulphites

WELL-AGEING: small oak barrels for 12 months

- At the nose, it is a wine which improves as time goes by; the fruit with the marmalade are exuberant
- At the mouth, it has great body and persistence; the correspondence at the finale with black pepper is perfect
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *queso Emmenthal Delicatesse Père André*
- MY PERSONAL OPINION: a wine capable of sticking the nose at the glass because it captures you with its tempter and successful scents; at the mouth it never ends and it presents you with unique sensations; the finale with black pepper is an authentic emotion; what could give us this race horse coming from the Elqui Valley with a well-aged cheese or a *parrillada de carne a punto*

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)**