

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

**SAUVIGNON BLANC – 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, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglia di pomodoro, camomilla), fruttato(pera, pesca bianca), minerale, floreale(fiori di campo, margherita)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

NOTA: contains sulphites

- Al naso è aperto e ampio con la foglia di pomodoro e l'erbaceo che dominano il settore
- In bocca si percepisce una grande freschezza, grande sapidità e un bel corpo che mi garantisce la buona persistenza che mi dimostra
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *cochayuyos rellenos con queso* (tipico piatto di mare cileno)
- OPINIONE PERSONALE: mi piace il naso perché è caratteristico e tipologico; la bocca mi parla di un bianco con una preponderanza naturale delle sostanze dure come la freschezza e la sapidità che me lo rendono adatto a un piatto di pesce importante

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, amarillo pallizo, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(hoja de tomate, camomilla), frutas(pera, durazno blanco), mineral, floral(flores del campo, margherita)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

NOTAS : contains sulphites

- A la nariz es abierto y amplio con la hoja de tomate y las yerbas que dominan el sector
- En la boca se percibe una grande frescura, grande sapidez y un buen cuerpo que me garantiza la buena persistencia que me demuestra
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: cochayuyos rellenos con queso
- OPINIÓN PERSONAL: me gusta a la nariz porque es característico y tipológico; a la boca se habla de un blanco con una exuberancia natural de las sustancias duras como la frescura y la sapidez que me lo dejan apto para un plato de pescado importante

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(tomato leaves, camomille), fruity(pear, white peach), mineral, flowery(flowers, daisy)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

NOTE: contains sulphites

- At the olfactory analysis, it is open and ample with tomato leaf and the herbaceous which dominate the sector
- At the mouth, we percibe a great freshness, great salty note and a good body which guarantees the good persistence which demonstrates
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *cochayuyos rellenos con queso*
- MY PERSONAL OPINION: I like at the nose because it is characteristic and typical; at the mouth we deal with a white wine with a natural exuberance of the hard substances such as freshness and the salty note that make it suitable for an important fish dish

**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            2005 13%**

### **ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino c/riflessi verdolini, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : minerale, fruttato(pera, nespole, noci), erbaceo(erba, peperone verde), sentori diversi(crema pasticceria, talco), floreale(fiori gialli, glicine)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

NOTA: contains sulphites

- Non ampio al naso, ma comunque complesso per un bianco
- In bocca è acido con tanta salivazione, la sua sapidità è contenuta e la persistenza è da vino bianco
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *jamón de fiambre o salame de tipo italiano*
- OPINIONE PERSONALE: un bianco piacevole da bere e certamente indicato anche come aperitivo estivo; tuttavia non gli si può negare anche una combinazione con un jamón de fiambre o un salame de tipo italiano dove l'ideale è captare come il vino spazzi via tutta la grassezza e la succulenza degli imbottiti; un vero piacere è fare questi abbinamenti così riusciti e soddisfacenti

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo c/reflejos verdosos, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : mineral, frutas(pera, nisperos, nueces), yerbas(yerba, pimentón verde), olores distintos(crema pastelera, talco), floral(flores amarillas, glicinia)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

NOTA : contains sulphites

- No es amplio a la nariz, pero complejo por ser un blanco
- En la boca es ácido con mucha salivación, su sapidez está contenida y la persistencia es la de un vino blanco
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: jamón de fiambre o salame de tipo italiano
- OPINIÓN PERSONAL: un blanco placentero para beber y ciertamente indicado también como aperitivo de verano; de toda manera no se le puede negar un maridaje con un jamón de fiambre o salame de tipo italiano donde el ideal es captar como el vino barre toda la grasa y la succulencia de los embutidos; un verdadero placer es armar estas combinaciones tan adivinadas y satisfactorias

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw yellow with greenish reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : mineral, fruity(pear, loquat, nuts), herbaceous(grass, green pepper), distinct scents(pastry cream, talc), flowery(yellow flowers, wisteria)

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

NOTE : contains sulphites

- It is not ample at the nose but complex to be a white wine
- At the mouth, it is acid with lot of salivation, its salty note is controlled and the persistence is just about a white wine
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *jamón de fiambre o salame de tipo italiano*
- MY PERSONAL OPINION: a pleasant white to drink and certainly recommended like a summer aperitif; anyway, it is also suitable to a match with a *jamón de fiambre o salame de tipo italiano* where the ideal is to capt how the wine clean off the fatness and the succulence of the sausages; it is just a pleasure combining this matches so divined and satisfactory

**CARMÉNÈRE – 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 : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(prato, erba bagnata), fruttato(mirtillo, ciliegia), tostato, speziato(pepe verde), minerale, floreale(rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

NOTA: contains sulphites

- Alla miscita si dimostra subito un vino giovane e vivo
- Al naso non è troppo complesso ma con profumi netti e facilmente identificabili
- In bocca c'è una pronunciata acidità che apporta un'importante salivazione, la quale tende a smorzare tannino e sapidità; la persistenza è nella media
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto
- OPINIONE PERSONALE: un vino rosso non impegnativo che mi sento di suggerire a primo acchito come vino da tutto pasto; al palato trovo rara la grande salivazione, ma sicuramente adatto a creare una buona armonia di bocca per la tipologia di vino che si è voluta creare; lo consiglierei anche come vino da merenda, o perché no con un bell'antipasto alla toscana



## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(césped, yerba mojada), frutas(arándano, cereza), tostado, especias(pimienta verde), mineral, floral(rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

NOTAS: contains sulphites

- Al momento de la escancia demuestra de inmediato de ser un vino joven y vivo
- A la nariz no es muy complejo pero con perfumes netos y fácilmente identificables
- En la boca hay una pronunciada acidez que aporta una importante salivación la que tiende a ablandar el tanino y la sapidez; la persistencia está en el promedio
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para cualquier comida
- OPINIÓN PERSONAL: un vino tinto descansado que me gustaría de sugerir, de buenas a primeras, como un vino para cualquier tipo de comida; al paladar encuentro rara la grande salivación, pero seguramente apto a crear una buena armonía de boca para la tipología de vino que se quiso hacer; yo lo aconsejaría hasta como un vino de merienda, e incluso con un buen *antipasto alla toscana* (típica entrada italiana)

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(lawn, cut grass), fruity(blackberry, cherry), toasted, spicy(green pepper), mineral, flowery(rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

NOTE: contains sulphites

- At the moment of the pouring, it demonstrates immediately to be a young and lively wine
- At the olfactory analysis, it is not so complex but with neat perfumes and easily identifiable
- At the gustative analysis, there is a pronounced acidity which injects a great salivation that tends to soften the tannin and the salty note; the persistence is on the average
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: a red wine easily enjoyable that I would like to suggest, at first look, like a wine for every occasion; at the palate, I find rare the great salivation but surely adaptable to create a good harmony in the mouth for the typology of wine we wanted to make; I would like to advise it like a wine for an evening snack, and even with a good *antipasto alla toscana* (typical Italian starter)

**MERLOT RESERVA – VIÑA FALERNIA – ELQUI VALLEY      PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A.    RUTA 41 – KM 46 VICUÑA – CHILE  
ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE                      2004 14%**

## **ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia matura, mora, susina rossa, fico nero), erbaceo(humus, erba secca), speziato(pepe nero, vaniglia), tostato(tabacco, sigaro, cacao), floreale(petali di rosa secchi)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico    PUNTEGGIO 84

NOTA: contains sulphites

- Al naso è un grande vino con tutti gli odori che gli sono richiesti
- In bocca si riscontra un buona morbidezza e una spiccata nota salata; la persistenza è di medio livello e la chiusura è con frutta e tostato
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *parrillada de carne roja o empanada de pino* (cucina tipica cilena)
- OPINIONE PERSONALE: se in bocca rispettasse quello che ci dice al naso si tratterebbe di un merlot di altissima qualità, però l'unica cosa che si conferma è una buona corrispondenza per la frutta e il tostato; mi sarei aspettato una maggiore persistenza per potergli attribuire un punteggio più nobile; nonostante questo rimane un vino di qualità da apprezzare e bere in compagnia di una carne rossa o con una saporita *empanada de pino*

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza madura, mora, ciruela roja, higo negro), yerbas(humus, yerba seca), especias(pimienta negra, vainilla), tostado(tobaco, puro, cacao), floral(petalos de rosa secos)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

NOTAS: contains sulphites

- A la nariz es un grande vino con todos los olores que se le pueden pedir
- En la boca se encuentra un buena suavidad y una destacada nota salada; la persistencia es de medio nivel y el cierre es con fruta y tostado
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada de carne roja o empanada de pino
- OPINIÓN PERSONAL: si a la boca respetara lo que nos dice a la nariz se trataría de un merlot de altísima calidad, pero la única cosa que se confirma es un buena correspondencia para la fruta y el tostado; me esperaría un mayor persistencia para poderle atribuir una puntuación más noble; no obstante éste es un vino de calidad que se debe apreciar en compañía de una carne roja o con una sabrosa empanada de pino

## ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(ripe cherry, berry, red plum, black fig), herbaceous(humus, dry grass), spicy(black pepper, vanilla), toasted(tobacco, cigar, cacao), flowery(dried petals of rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

NOTE: contains sulphites

- At the nose, it is a great wine with all the scents that we can ask it
- At the mouth we find a good softness and a highlighted salty note; the persistence is on the average and the finale is with fruit and toasted
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *parrillada de carne roja o empanada de pino* (typical Chilean cooking)
- MY PERSONAL OPINION: if at the gustative analysis would respect what tell us at the olfactory exam, it would have dealt with a high level quality merlot, but the only thing that it confirms is a good correspondence for the fruit and the toasted; I would expect much more persistence to give it a noble evaluation; nevertheless this is a quality wine which we need to appreciate accompanied with a red meat or a tasty *empanada de pino*

**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, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(erba bagnata, humus), speziato(pepe verde, vaniglia), fruttato(susina rossa, fichi rossi, marmellata di frutta nera), sentori diversi(legno verde), floreale(viola)

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

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

- All'esame visivo la cosa che colpisce di più è il bel colore limpido del vino
- Al naso troviamo una grande varietà di profumi
- In bocca la sapidità e la freschezza sono dominanti,però c'è anche una buona nota di morbidezza che lo rende piacevole
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *punta de paleta de vacuno al horno* (tipico piatto cileno)
- OPINIONE PERSONALE: un vino che mi incanta al naso sorprendendomi sempre con nuovi profumi; in bocca sono dominanti le sostanze dure (cosa rara in un rosso) ma ben controbilanciate dalla sua morbidezza; la chiusura con erba, legno e frutta corrisponde con il naso e tutto ciò non fa altro che confermare che si parla di un vino di buona qualità che senza ombra di dubbio si può abbinare con carne rossa ma anche suggerire e consigliare come un tutto pasto

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(yerba mojada, humus), especias(pimentón verde, vainilla), fruttato(ciruela roja, higos rojos, mermelada de fruta negra), olores distintos(leño verde), floral(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), 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

- Al examen visual lo que me llama más la atención es el buen color limpio del vino
- A la nariz se encuentra una gran variedad de perfumes
- En la boca la sapidez y la frescura son dominantes, pero hay también una buena nota de suavidad que lo hace placentero
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: punta de paleta de vacuno al horno
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que me encanta a la nariz sorprendéndome siempre con nuevos perfumes; en la boca las sustancias duras dominan (cosa rara en un tinto) pero bien contrabalanceadas por su suavidad; el cierre con yerba, leño y fruta corresponde con la nariz y todo eso no hace nada más que confirmar que se habla de un vino de buena calidad que sin duda ninguna se puede combinar con carne roja sin olvidarse de sugerirlo y aconsejarlo como un vino para cualquier tipo de comida

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(wet grass, humus), spicy(green pepper, vanilla), fruity(red plum, red figs, black fruit marmalade), distinct scents(green wood), flowery(violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(7), 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 visual analysis, what capt's my attention is the limpid colour of the wine
- At the olfactory, we find a great variety of perfumes
- At the gustative exam, the salty note and the freshness are dominant, but there is a good softness note which makes it pleasant
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *punta de paleta de vacuno al horno* (typical Chilean dish)
- MY PERSONAL OPINION: a wine which is charming at the nose: it still surprises me with new perfumes; at the mouth the hard substances dominate (rare thing for a red wine) but are well balanced by its softness; the finale with herbaceous, wood and fruit corresponds with the nose and all of this it does confirms that we are speaking about a wine of great quality; without any doubt we can match it with red meat and don't forget to suggest it like a wine for every occasion



**FALERNIA GRAND RESERVE – ELQUI VALLEY – CARMENERE-SYRAH  
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA FALERNIA S.A. RUTA 41 – KM 46  
VICUÑA – CHILE ESTATE BOTTLED WINE OF CHILE 2005 14,5%**

## **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(susina rossa matura, ciliegia rossa matura, nora, marmellata di mirtilli), speziato(pepe nero), erbaceo(erba tagliata), sentori diversi(legno), etereo(ceralacca), floreale(petali di rosa bagnata)

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: full malolactic fermentation and aging in French oak barrels for 12 months for to mature and complex the wine's character

- Il naso ha bisogno di un poco di tempo per aprirsi, però una volta aperto riesce a conquistare tutte le tue papille gustative
- In bocca è denso e avvolgente con una corrispondenza naso-bocca praticamente perfetta; la persistenza è di tutto rispetto; la chiusura è con marmellata e pepe nero
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un vino maschio che afferma la sua personalità; spettacolare la corrispondenza naso-bocca per il pepe nero... sembra di masticare pepe nel palato; una carne rossa cotta al punto giusto in maniera che possa cedere la giusta succulenza e la sufficiente tendenza dolce per combinarsi con la secchezza del tannino e il salato del vino; la nota di eccellenza di questo vino il fatto che nonostante i suoi 14% gradi alcolici, non appesantisce dato che l'alcol quasi non si sente

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(ciruela roja madura, cereza roja madura, mora, mermelada de arándanos), especias(pimienta negra), yerbas(yerba cortada), olores distintos(leño), etéreo(cera), floral(petalos de rosa mojada)

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

NOTA: contains sulphites

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: full malolactic fermentation and aging in French oak barrels for 12 months for to mature and complex the wine's character

- La nariz necesita un poco de tiempo para abrirse, pero una vez abierto logra conquistar todas la papilas gustativas
- En la boca es denso y envolvente con una correspondencia nariz-boca prácticamente perfecta; la persistencia es de todo respeto; el cierre es con mermelada y pimienta negra
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: chuleta de vacuno con cocción  $\frac{3}{4}$
- OPINIÓN PERSONAL: un vino macho que afirma su personalidad; espectacular la correspondencia nariz-boca para la pimienta negra... parece masticar pimienta en el paladar; una carne roja cocida al punto justo de manera que pueda ceder la justa succulencia y la suficiente tendencia dulce para combinarse con la sequedad del tanino y el salado del vino es el justo maridaje; la nota de excelencia de este vino es el hecho que a pesar de sus 14% grados alcohólicos, no está pesado dado que el alcohol no se percibe

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(ripe red plum, ripe red cherry, blackberry, berry marmalade), spicy(green pepper), herbaceous(cut grass), distinct scents(wood), ethereal(wax), flowery(wet petal's rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- The nose needs some time to open but, once that it is open, achieves conquest all the gustative papillas
- At the gustative analysis, it is dense and involving with a nose-mouth correspondence practically perfect; the persistence is of all respects; the finale is with marmalade and black pepper
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : beef steak rare
- MY PERSONAL OPINION: a masculine wine which affirms its personality; spectacular correspondence nose-mouth for the black pepper...it seems to masticate the pepper at the palate; a red meat cooked at the right point which is able of giving the succulence and the sufficient sweet tendency to combine with the dryness of the tannin and the salty note of the wine is the right match; the excellence note of this wine is the fact that even if it has got 14% alcoholic degrees, it is not so heavy due to the fact that we do not perceive the alcohol

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)**