

VIÑA FAMILIA FARR
VALLE DEL SOL – TALHUÉN
OVALLE – CHILE

**VIÑA FARR MOSCATEL VINO CHILENO ELABORADO Y ENVASADO POR VIÑA
FAMILIAR FARR – VALLE DEL SOL – TALHUÉN – OVALLE 2006 12%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo paglierino intenso, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(mela verde, limone, pesca bianca), floreale(rosa gialla, margherita), minerale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- All'esame visivo si riscontra un poco di petillant
- Al naso l'aromatico del moscato è presente e accompagnato con frutta e fiori
- In bocca si riscontra una buona sapidità, una interessante freschezza e una gradevole persistenza; la chiusura è con limone, buccia di pesca e leggermente amarognola
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *lomo* o *jamón serrano*
- OPINIONE PERSONALE : un vino bianco che si conferma come un buon vino sia al naso che in bocca; la sua eccellente sapidità, la pronunciata freschezza e il leggermente amarognolo in chiusura lo rendono ideale per il *lomo* o il *jamón serrano* nel senso che il vino con le sue tendenze salate e acide si combina bene con le tendenze dolci e grasse dell'affettato; ottimo anche come aperitivo estivo

\$ 2500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio(petillant), amarillos pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : aromático, frutas(manzana verde, limón, durazno blanco), floral(rosa amarilla, margarita), mineral

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- Al examen visual se encuentra un poco de petillant
- A la nariz el aromático del muscat está presente y acompañado con frutas y flores
- En la boca se destaca una buena sapidez, una interesante frescura y una agradable persistencia; el cierre es con limón, cáscara de durazno y livianamente amarguillo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: lomo o jamón serrano
- OPINIÓN PERSONAL: un vino blanco que se confirma como un buen vino a la nariz y a la boca; su excelente sapidez, la pronunciada frescura y el livianamente amargo en el cierre lo hacen ideal para el lomo o el jamón serrano en el sentido que el vino con sus tendencias salada y ácida se combinan bien con las tendencias dulce y grasa del embutido; óptimo también como aperitivo de verano

\$ 2500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid(petillant), straw intense yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : aromatic, fruity(green apple, lemon, white peach), flowery(yellow rose, daisy), mineral

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
fresh, quite tasty / full
quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the visual analysis we find some petillant
- At the olfactory analysis, the aromatic of muscat is present and accompanied by fruits and flowers
- At the gustative analysis, it points out a good salty note, an interesting freshness and an agreeable persistence; the finale is with lemon, peach's skin and just a little bitterness
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *lomo* or *jamón serrano*
- MY PERSONAL OPINION: a white wine which confirms to be a good wine at the olfactory and gustative analysis; its excellent salty note, definite freshness and the softly bitter in the end make it ideal for the lomo or jamón serrano in the sense that the wine, with its salty and acid tendencies, combines well with the sweet and succulent tendencies of gammon; it is also great like a summer aperitif

\$ 2500

**VIÑA FARR PEDRO JIMÉNEZ VINO CHILENO ELABORADO Y ENVASADO POR
VIÑA FAMILIAR FARR – VALLE DEL SOL – TALHUÉN – OVALLE 2006 12%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo paglierino intenso, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(pera bianca), erbaceo(erba), floreale(fiori gialli, camomilla)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Al naso non è intenso e nemmeno complesso, però i profumi sono tutti netti e puliti
- In bocca è un bianco con una buona acidità e discretamente sapido; la chiusura è con fiori e si denota una certa tendenza amarognola
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: petto di pollo con funghi
- OPINIONE PERSONALE: un vino che rivela la sua forma artigianale all'esame visivo per il petillant; al naso non è ampio nei suoi sentori; in bocca rivela una corrispondenza con il naso e una persistenza nella media; un vino da apprezzare per la sua fattezze artigianale e da valorizzare in abbinamento con carni bianchi e ricette di pesce mediamente complesse

\$2500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : límpido(petillant), amarillo pallizo intenso, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : abb. intenso, abb. complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(pera blanca), yerbas(yerba), floral(flores amarillos, camomilla)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- A la nariz no es intenso y tampoco complejo, però los perfumes son todos netos y limpios
- En la boca es un blanco con una buena acidez y discretamente salado; el cierre es con flores y se denota una cierta tendencia amarguilla
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pechuga de pollo con champiñones
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que revela su forma artesanal al análisis olfactiva por el petillant; a la nariz no es amplio en sus olores; en boca denota una correspondencia con la nariz y una persistencia en el promedio; un vino para apreciar por su buena factura y para valorizar en maridaje con carnes blancas y recetas de pescado mediamente complejas

\$2500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw intense yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : quite intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(white pear), herbaceous(grass), flowery(yellow flowers, camomille)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
fresh, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 81

- At the olfactory analysis, it is not intense and neither complex, but the perfumes are all neat and clean
- At the gustative analysis, it is a white wine with a good acidity and discreetly salty; the finale is with flowers and it denotes just a little tendency to the bitter
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : chicken breast with mushrooms
- MY PERSONAL OPINION: a wine which reveals its handcrafted nature at the olfactory analysis for the petillant; at the nose, it is not ample in its scents; at the gustative analysis, it indicates a correspondence to the nose and a persistence in the average; a wine to appreciate for its good preparation and to lionize in combination with white meat and not so complex fish recipes

\$2500

**DON GERMÁN MERLOT RESERVA VINO CHILENO ELABORADO Y ENVASADO
POR VIÑA FAMILIAR FARR – VALLE DEL SOL – TALHUÉN – OVALLE 2004 12%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, mora, ciliegia), erbaceo(prato bagnato), floreale(viola)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso c'è quello che gli viene richiesto e la frutta che si incontra e accattivante
- In bocca la sapidità è la personalità che emerge; la chiusura è con frutta nera matura tendente alla confettura
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un vino rosso nella norma che rispetta tutti i suoi parametri; è così avvolgente la nota sapida al palato che viene spontaneo e automatico l'abbinamento con una carne rossa poco cotta; considero la chiusura con mirtillo e mora veramente piacevole e mi sento anche di consigliarlo come vino da conversazione

\$ 3500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, mora, cereza), yerbas(césped mojado), floral(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

abb. fresco, abb. tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz hay lo que se le pide y la fruta que se encuentra es cautivadora
- En la boca la sapidez es la personalidad que sobresale; el cierre es con fruta negra madura y tendente a la mermelada
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de vacuno cocido 3/4
- OPINIÓN PERSONAL: un vino tinto en conformidad con las reglas que respeta todos sus parámetros; es tan envolvente la nota salada que viene espontáneo y automático el maridaje con carne roja poco cocida; considero el cierre con arándano y mora verdaderamente placentero y quiero también sugerirlo como vino para conversar

\$ 3500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, blackberry, cherry), herbaceous(wet lawn), flowery(violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis, there is what we need and the fruit that we find is endearing
- At the gustative analysis, the salty note is the personality which emerges; the finale is with ripe black fruit and tending to the marmalade
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: meat steak underdone
- MY PERSONAL OPINION: a red wine in the average which respects the whole parameters; the salty note is so involving that it comes spontaneous and natural the combination with red meat underdone; the finale with berries and blackberries is really pleasant and I would like to advise this wine like a good companion for conversation

\$ 3500

**DON GERMÁN CARMENERE RESERVA DE FAMILIA VINO CHILENO
ELABORADO Y ENVASADO POR VIÑA FAMILIAR FARR – VALLE DEL SOL –
TALHUÉN – OVALLE 2003 12%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, mirtillo, fragola di bosco), speziato(pepe nero), floreale(rosa, viola)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso grandi odori di frutta e fiori
- In bocca è sorprendente perché accompagna la tua voglia di scoprire nuove sensazioni anche se si parla solo di frutta, fiori e una punta di spezie; la chiusura con mora e mirtillo è in perfetta corrispondenza con quello che si era percepito al naso; la persistenza è emozionante
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: filetto di manzo ben cotto
- OPINIONE PERSONALE: un vino di piacevole beva gustoso al naso e gradevole in bocca; risulta essere intrigante la corrispondenza naso-bocca per la frutta; in abbinamento con un filetto ben cotto dovrebbe dare il meglio di se stesso

\$4000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mora, arándano, fresa de bosque), especias(pimienta negra), floral(rosa, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz grandes olores de fruta y flores
- En la boca es sorprendente porque acompaña tu pasión de descubrir nuevas sensaciones aunque se hable sólo de fruta, flores y una punta de especias ; el cierre con mora y arándano está en perfecta correspondencia con lo que se había percibido a la nariz ; la persistencia es emocionante
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: filete de vacuno cocido
- OPINIÓN PERSONAL: un vino de un beber placentero gustoso a la nariz y agradable en la boca; resulta ser intrigante la correspondencia nariz-boca por la fruta; en combinación con un filete bien hecho debería expresar la mejor expresión de si mismo

\$4000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blackberry, berry, wood strawberry), spicy(black pepper), flowery(rose, violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full
quite balanced, intense, persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory analysis great scents of fruit and flowers
- At the gustative exam, it is surprising because it accompanies your passion of discovering new sensations even if it deals only with fruit, flowers and a little spices; the finale with blackberry and berry is in perfect correspondence with which we have perceived at the nose; the persistence is full of emotions
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : meat steak well done
- MY PERSONAL OPINION: a wine which constitutes a pleasant drink; tasty at the nose and agreeable at the mouth; the nose-mouth correspondence results to be intriguing for the fruit; in combination with a steak well done, it should express its best quality

\$4000

PASSITO VALLE DEL SOL PREMIUM 2004 VINO CHILENO ELABORADO Y ENVASADO POR GUILLERMO FARR DURAN – FLOR DEL NORTE – TALHUÉN – OVALLE 2004 15%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca disidratata, citrico, limone, buccia d'arancia, marmellata di nespole), erbaceo(fieno), minerale, sentori diversi(miele di castagno), tostato(caramello), floreale(fiori gialli, margherita), speziato(vaniglia)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- All'esame visivo ci rivela la sua artigianalità per il petillant
- Al naso la famiglia di profumi della frutta è ampia in ogni sua accezione: dall'albicocca si passa al limone per finire con una gradevole marmellata di nespole
- In bocca grande freschezza e grande corpo; il vino rimane nel palato dotandosi di una persistenza di tutto rispetto; mi ricorda un vin santo toscano (Italia)
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: biscotti, pasticceria secca o formaggio erborinato
- OPINIONE PERSONALE: un vino stancante però piacevolissimo; mi sorprende gradevolmente al naso con la sua carica di frutta gialla; in bocca è avvolgente e grosso che quasi sembra di bere un vino liquoroso e non un passito; freschezza, corpo e persistenza ci portano direttamente a un abbinamento con un erborinato o con un assortimento di biscotti provenienti da genuine ricette di pasticceria secca o anche con pistacchi e noci

\$2500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio(petillant), amarillo ámbar, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(damasco seco, cítrico, limón, cáscara de naranja, mermelada de nispero), yerbas(paja), mineral, olores distintos(miel de castaño), tostado(caramelo), floral(flores amarillos, margarita), especias(vainilla)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, bastante suave
fresco, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- En el análisis olfativa nos revela su forma artesanal por el petillant
- A la nariz la familia de los perfumes de la fruta es amplia en cada su acepción : desde el damasco se pasa al limón para terminar con una agradable mermelada de nisperos
- En la boca grande frescura y grande cuerpo; el vino se queda en el paladar dotándose de una persistencia de todo respecto; me acuerda un vin santo toscano (Italia)
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: óptimo
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bizcochos, pastelería seca o queso azul
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que cansa pero muy placentero; me sorprende agradablemente a la nariz con su carga de fruta amarilla; en la boca es involvente y grueso que casi parece beber un vino licoroso y no un pacificado; frescura, cuerpo y persistencia nos llevan directamente a un maridaje con un queso azul o con un surtido de bizcochos procedentes de genuinas recetas de pastelería seca o también con pistachos y nueces

\$2500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid(petillant), amber, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(dry apricot, citric, lemon, orange's skin, loquat's marmalade), herbaceous(straw), mineral, distinct scents(chestnut's honey), toasted(caramel), flowery(yellow flowers, daisy), spicy(vanilla)

GUSTATIVE ANALYSIS : sweet, warm, quite soft
fresh, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the visual analysis, it reveals its handcrafted made for the petillant
- At the olfactory analysis, the perfume family of the fruit is ample in every meaning: from the apricot we pass through the lemon to finish with an agreeable loquat's marmalade
- At the gustative exam, good freshness and great body; the wine stands in the palate to be endowed with a persistence of total respect; a *vin santo toscano* (Italy) comes to my mind when I am drinking this wine
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: excellent
- WINE-FOOD COMBINATION : biscuits, pastry or *queso azul* (Stilton cheese)
- MY PERSONAL OPINION: a wine which is tiring but it is very very pleasant; the yellow fruit at the nose surprises me deliciously; at the mouth, it is involving and vigorous that it seems to drink a Sherry wine and not a *passito* wine; freshness, body and persistence take directly to a combination with a *queso azul*(Stilton cheese) or a variety of biscuits coming from a natural recipes of pastry and even with pistachios and nuts

\$2500

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)