

SAUVIGNON BLANC INDÓMITA SELECTED VARIETAL – VALLE DE CASABLANCA – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA INDÓMITA S.A. KM 64, RUTA 68, CASABLANCA – CHILE 2008 13%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela verde, ananas), erbaceo(erba), floreale(fiori di campo)

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

- Non c'è un grande panorama di sentori al naso
- In bocca è quasi aspro per un piccolo eccesso di vegetale; l'acidità è troppo sostenuta; la chiusura è tanto erbacea che quasi sembra di masticare l'erba
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: antipasto di frutti di mare
- OPINIONE PERSONALE: un sauvignon che manca dei suoi sentori tipici come per esempio la foglia di pomodoro, però l'erbaceo si conferma in bocca accompagnato da una pronunciata acidità che lo rende perfetto in abbinamento con i frutti di mare

\$ 1900

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(manzana verde, piña), yerbas(yerba), floral(flores del campo)

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

- No hay un grande panorama de olores a la nariz
- En la boca es casi áspero debido a un exceso de vegetal; la acidez es demasiado sostenida; el cierre es tan herbáceo que casi parece masticar la yerba
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *antipasto di frutti di mare* (típica entrada de mar italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: un sauvignon que falta de sus olores típicos como por ejemplo la hoja de tomate, pero el herbáceo se confirma en la boca acompañado por una pronunciada acidez que la hace perfecto en combinación con los mariscos

\$ 1900

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(green apple, pineapple), herbaceous(grass), flowery(flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- There is not a big range of scents at the olfactory analysis
- At the gustative analysis, it is almost with asperity for a small excess of herbaceous; the acidity is too much supported; the end is so herbaceous that seems to masticate the grass
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: *antipasto di frutti di mare* (Italian dish)
- MY PERSONAL OPINION: a sauvignon which lacks of its own typical scents as for example the tomate leaf but the herbaceous confirms its presence at the gustative analysis accompanied by a very noticeable acidity that makes it perfect for the combination with shellfish

\$ 1900

**DUETTE INDÓMITA PREMIUM CABERNET SAUVIGNON /
CARMENERE – VALLE DEL MAIPO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIÑA INDÓMITA S.A. KM 64, RUTA 68, CASABLANCA – CHILE
2006 14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(cioccolato al latte), fruttato(mirtillo, susina rossa secca, fragola di bosco), speziato(cannella, pepe nero, chiodi di garofano), floreale(rosa, viola), sentori diversi(mentolato), erbaceo(prato)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: cabernet sauvignon + carmenere

- Al naso c'è una grande varietà di profumi e il legno è ben amalgamato
- In bocca c'è una grande mineralità e un tannino pronunciato e leggermente invadente; la chiusura è con frutta e spezie
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *carne mechada*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che all'esame gustativo è spostato verso le sostanze dure e questo non è tipologico per un rosso; tuttavia al naso è piacevolissimo e per quello che riguarda l'abbinamento cibo-vino si adatta alla combinazione con carne rossa; se quello che si capta al naso si confermasse in bocca questo vino sarebbe un campione, nonostante ciò risulta essere nel complesso un buon vino

\$ 9900

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(chocolate de leche), frutas(arándano, ciruela roja seca, fresa de bosque), especias(canela, pimentón negro, clavo de olores), floral(rosa, violeta), olores distintos(mentolado), yerbas(césped)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto
bastante equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

UVAS: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- A la nariz hay una grande variedad de perfumes y el leño es bien amalgamado
- En la boca hay una grande mineralidad y un tanino pronunciado y lígeramente invasivo; el cierre es con fruta y especias
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne mechada
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que al examen gustativo está desplazado hacia las sustancias duras y éste no es tipológico para un tinto; sin embargo a la nariz es muy placentero y por lo que es la combinación vino-comida es apto a la combinación con carne roja; si lo que se capta a la nariz se confirmara a la boca este vino sería un campeón; noobstante eso resulta ser en su totalidad un buen vino

\$ 9900

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(sweet chocolate), fruity(blueberry, red dry plum, wood strawberries), spicy(cinnamon, black pepper, clove), flowery(rose, violet), distinct scents(mint's flavour), herbaceous(lawn)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

GRAPES: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- In the olfactory analysis, there is a big variety of scents and the wood is well amalgamated
- At the gustative analysis, a great mineral sensation and a pronounced tannin and softly invasive; the finale is with fruit and spices
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: *carne mechada* (typical Chilean red meat dish)
- MY PERSONAL OPINION: a wine that at the gustative analysis is displaced towards the hard substances and this is not typical for a red wine; nevertheless at the olfactory analysis is very pleasant and as regards the wine-food combination is ideal for the red meat; if the olfactory sensations received their confirmation at the gustative analysis, this wine would be a champion; in spite of what I have just mentioned, this wine results to be a good wine in all its parameters

\$ 9900

**LATE HARVEST INDÓMITA GEWÜRZTRAMINER / SAUVIGNON BLANC
– VALLE DE CASABLANCA – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
VIÑA INDÓMITA S.A. KM 64, RUTA 68, CASABLANCA – CHILE 2008
14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(mela, pera, pesca bianca, limone), erbaceo(erba, menta), speziato(spezie dolci), floreale(fiori di campo)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 79

- Al naso mi piace moltissimo l'aromatico del moscato, che non essendo molto comune nei late harvest cileni, costituisce un valore aggiunto a questo vino
- In bocca è robusto, equilibrato, persistente, ossia raggiunge quasi il massimo dei requisiti che gli sono richiesti; la chiusura è aromatica, erbacea e fruttata
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: formaggio erborinato
- OPINIONE PERSONALE: spendo parole positive per il riconoscimento dell'aromatico del moscato che si riconosce al naso e si conferma in bocca; al naso mi sarei aspettato qualcosa di più però in bocca è sontuoso in ogni suo parametro; non raggiunge il punteggio massimo perché manca l'espressione migliore al naso

\$ 3100

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : brillante, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : aromático, frutas(manzana, pera, durazno blanco, limón), yerbas(yerba, menta), especias(especias dulces), floral(flores de campo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, suave

fresco, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 79

- A la nariz me gusta muchísimo el aromático del muscat, que no siendo muy común en los late harvest chilenos, constituye un valor añadido a este vino
- En la boca es robusto, equilibrado, persistente, o sea alcanza casi el máximo de los requisitos que se le han pedido; el cierre es aromático, herbáceo y frutal
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso azul (queso tipo roquefort)
- OPINIÓN PERSONAL: gaste palabras positivas para el reconocimiento del aromático del muscat que se reconoce a la nariz y se confirma en la boca; a la nariz me esperaba algo más pero en la boca es suntuoso en cada su parámetro; no logra la puntuación máxima porque le falta la mejor expresión a la nariz

\$ 3100

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: brilliant, intense straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : aromatic, fruity(apple, pear, white peach, lemon), herbaceous(grass, mint), spicy(sweet spices), flowery(flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : sweet, warm, soft

fresh, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 79

- At the olfactory analysis, I like the muscat's aromatic very much, which not being common in the Chilean late harvest, it constitutes an increasing factor to this wine
- At the gustative analysis, it is vigorous, balanced, persistent, that's to say it achieves almost the top of the requirements which has been asked; the end is aromatic, herbaceous and fruity
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *formaggio erborinato* (Stilton cheese)
- MY PERSONAL OPINION: I spend positive words for the muscat's aromatic scent that we recognise at the olfactory analysis and at the gustative analysis as well; at the olfactory analysis I have been waiting for something more but at the gustative analysis it is greatest in every parameters; it does not receive the best evaluation because it lacks of the better expression at the olfactory exam

\$ 3100