

**VIÑA MAR DE CASABLANCA S.A.**  
**CAMINO INTERIOR NUEVO MUNDO**  
**S/N, KM 72, RUTA 68, CASABLANCA**  
**CHILE**



**VIÑA MAR DE CASABLANCA RESERVA CHARDONNAY D.O. VALLE DE CASABLANCA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MAR S.A. CAMINO INTERIOR NUEVO MUNDO S/N, KM 72, RUTA 68, CASABLANCA PART OF SOUTHERN SUN WINE GROUP 2007 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fichi bianchi, banana semimatura, frutta caramellata), erbaceo, sentori diversi(canditi, legnoverde), floreale(fiori di campo)

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 83

- All'esame olfattivo si capta una forte presenza di legno con la spiccata tendenza dolce della barrique
- All'esame gustativo dimostra una bella struttura che non è tipologica per uno chardonnay, anche se è uno chardonnay del Nuovo Mondo; la chiusura è una gradevole chiusura con limone
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: formaggio mediamente stagionato
- OPINIONE PERSONALE: al naso è socievole e in bocca è pesante, cosicchè non resta che trovargli il giusto abbinamento che potrebbe essere un formaggio non troppo stagionato con una buona pastosità che vada a contrastare l'acidità del vino. La combinazione lascia un sapore armonico che richiama il caraibico sapore del latte di cocco

**\$ 2299**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(higos blancos, platano semimaduro, fruta acaramelada), yerbas, olores distintos(canditi, leño verde), floral(flores del campo)

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 83

- Al examen olfativo se capta una fuerte presencia de leño con la destacada tendencia dulce de la barrica
- Al examen gustativo demuestra una bella estructura que no es tipológica para un chardonnay, aunque sea un chardonnay del Nuevo Mundo; el cierre es una agradable cierre con limón
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso mediamente envejecido
- OPINIÓN PERSONAL: a la nariz es sociable y en la boca es pesado, por lo cual sólo se debe encontrar el justo maridaje que podría ser un queso mediamente envejecido con una buena pastosidad que vaya a contrastar la acidez del vino. La combinación deja un sabor armónico que trae a la memoria el caribeño sabor de la leche de coco

\$ 2299

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: cristal clear, straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(white fig, half-ripe banana, candied fruit), herbaceous, distinct scents(crystallized sugar, green wood), flowery(wild flowers)

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis, we perceive a strong presence of wood highlighting the sweet tendency of the barrique
- At the gustative analysis, it demonstrates a good structure which is not typological as regards a chardonnay, even if a chardonnay coming from the New World; the palatable final is with lemon
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: half-ripe cheese
- MY PERSONAL OPINION: at the nose is sociable and at the mouth is heavy, then it is necessary to find the ideal matching; it could be a half-ripe cheese with a good velvety capable of counterbalance the acidity of the wine. The combination gives you a harmonic taste which reminds us the Caribbean flavour of coconut milk

**\$ 2299**

**VIÑA MAR DE CASABLANCA RESERVA CABERNET SAUVIGNON**  
**D.O. VALLE DEL MAIPO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA**  
**MAR S.A. CAMINO INTERIOR NUEVO MUNDO S/N, KM 72, RUTA 68,**  
**CASABLANCA PART OF SOUTHERN SUN WINE GROUP 2006 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, mora, amarena), erbaceo(humus, terra bagnata, prato), speziato(pepe nero), floreale(rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Al naso è entusiasmante: i sentori sono abbastanza comuni, ma vengono tutti particolareggiati da caratteristiche proprie
- In bocca c'è una eccessiva mineralità, la persistenza non è quella che si pensava e la chiusura è speziata
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *queso ahumado* (formaggio affumicato)
- OPINIONE PERSONALE: vino che all'esame olfattivo parte alla grande, però all'esame gustativo si perde dichiarandosi deludente in comparazione a quanto ci si aspettava dalle sensazioni percepite al naso; è un vino senza pretese che però non ti stanchi di bere e in abbinamento con un formaggio affumicato vuol essere gradevolmente piacevole perché l'eccessiva mineralità del vino si ben controbilancia con la tendenza dolce del formaggio

**\$ 2299**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, mora, jarabe de guindas), yerbas(humus, tierra mojada, césped), especias(pimentón negro), floral(rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- A la nariz es entusiástico: los olores son bastantes comunes, pero todos están definidos por sus características propias
- En la boca hay excesiva mineralidad, la persistencia no es la que se pensaba y el cierre es con especias
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso ahumado
- OPINIÓN PERSONAL: vino que al examen olfativo empieza a lo grande, pero al examen gustativo se pierde declarándose decepcionante en comparación a lo que se esperaba después de las sensaciones percibidas a la nariz; es un vino sin pretensión que pero nunca te canse de beber y en maridaje con un queso ahumado quiere ser agradablemente placentero porque la excesiva mineralidad del vino se contrabalancea en una forma muy amable con la tendencia dulce del queso

**\$ 2299**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, blackberry, sour-cherry drink), herbaceous(humus, undergrowth, lawn),spicy(black pepper), flowery(rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 81

- At the nose, it is exciting: the scents are quite common, but they are well defined by their own characteristics
- At the mouth, there is an excessive presence of mineral salts, the persistence is not the expected one and the final is with spices
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : smoked cheese
- MY PERSONAL OPINION: a wine, which at the olfactory exam, starts in a big way, but at the olfactory exam, it loses the way declaring himself disappointing related to the olfactory expectations. It is a wine unpretentious but not a boring wine because the matching with a smoked cheese wants to be agreeable and pleasant; the excessive of mineral salts in the wine counterbalance friendly with the sweet tendency of the cheese.

**\$ 2299**

**VIÑA MAR DE CASABLANCA RESERVA ESPECIAL CABERNET-CARMENÈRE D.O. VALLE DEL MAIPO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MAR S.A. CAMINO INTERIOR NUEVO MUNDO S/N, KM 72, RUTA 68, CASABLANCA PART OF SOUTHERN SUN WINE GROUP 2005 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(peperone verde, mallo di noce) sentori diversi(burro, legno verde), fruttato, floreale

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 80

- Al naso sembra un peperone che suscita pizzicore
- In bocca deve sviluppare ancora le sue migliori caratteristiche
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: -----
- OPINIONE PERSONALE: vino che non ha raggiunto il suo migliore stato evolutivo, quindi bisogna aspettare e forse tra 18-24 mesi ci saranno delle incantevoli sorprese

**\$ 3799**



## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(pimienta verde, ruezno de nuez), olores distintos(mantequilla, leño verde), frutas, floral

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 80

- A la nariz parece una pimienta que provoca picazón
- En la boca debe todavía desarrollar sus mejores características
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: -----
- OPINIÓN PERSONAL: vino que no ha alcanzado su mejor estado de evolución, por lo tanto se necesita esperar y a lo mejor dentro 18-24 meses tendremos encantadoras sorpresas

\$ 3799

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(green pepper, walnut husk), distinct scents(butter, green wood),  
fruity, flowery

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 80

- At the nose, it seems a green pepper which provokes itchiness
- At the mouth, it still needs to develop its best characteristics
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: -----
- MY PERSONAL OPINION: a wine which has not achieved its better conditions, then it is necessary to wait 18-24 months to receive likeable surprises

**\$ 3799**

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)**