

**VIÑA MISIONES DE RENGO S.A.**  
**DANIEL MORAN S/N – RENGO**  
**CHILE**

**SAUVIGNON BLANC – MISIONES DE RENGO – D.O. VALLE DEL MAULE –  
RENGO – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MISIONES DE  
RENGO S.A. – DANIEL MORAN S/N – RENGO – CHILE 2007 12,5%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(susina gialla, limone, citrico, melone verde), minerale, erbaceo, floreale(fiori bianchi, glicine)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso si percepisce un grande sentore di frutta accompagnato dalla sensazione del dolce profumo del glicine bianco
- In bocca si incontrano una grande sapidità e acidità come si richiede a un buon bianco; il sentore di foglia di pomodoro non è presente al naso, però in bocca non perde nemmeno un minuto nel rendersi l'unico protagonista; il minerale del naso si conferma in bocca e la chiusura è con foglia di pomodoro
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: frutti di mare alla parmigiana
- OPINIONE PERSONALE: un sauvignon blanc che risponde totalmente alle sue caratteristiche. Ha una grande salivazione in bocca, una persistenza nella norma e la chiusura è erbacea. La combinazione con il *salsichón cerveza* è buona, anche se il suo abbinamento migliore sarebbe con una ricetta di frutti di mare alla parmigiana.

**\$ 1949**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(ciruela amarilla, limón, cítrico, melón verde), mineral, yerbas, floral(flores blancos, glicinia)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz se percibe un grande olor de fruta acompañado con la sensación del dulce perfume de la glicinia blanca
- En la boca se encuentra una grande sapidez y acidez como se le pide a un buen blanco; el olor de hoja de tomate no está presente a la nariz, pero en la boca no pierde ni un minuto en llegar a ser el único protagonista; la mineralidad de la nariz se confirma en la boca y el cierre es con hoja de tomate
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: mariscos a la pamesana
- OPINIÓN PERSONAL: un sauvignon blanc que corresponde totalmente a sus características. Tiene una grande salivación en la boca, una persistencia en el promedio y el cierre es con yerbas. La combinación con el salsichón cerveza es buena, aunque su mejor maridaje sería con una receta de mariscos a la pamesana.

\$ 1949

**ENGLISH:**

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(yellow plum, lemon, citric, green water melon), mineral, herbaceous, flowery(white flowers, wisteria)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the olfactory analysis, we perceive a great scent of fruit accompanied with a sensation of white wisteria perfume
- At the gustative analysis, we find lot of tasty and salty sensation such as it is requested for a white wine; the tomato leaf scent is not present at the nose, but at the mouth it does not loose any time to be the unique protagonist; the mineral sensation perceived at the nose is confirmed at the mouth and the finale is with tomato leaf
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: sea fruits ‘a la parmesana’
- MY PERSONAL OPINION: a sauvignon blanc which corresponds totally to its characteristics. It has got a great salivation at the mouth, a persistence on the average and the finale with herbaceous. The matching with a *salsichón cerveza* is good even if the best combination would be with a recipe of sea fruits ‘a la parmesana’

**\$ 1949**

**CHARDONNAY – MISIONES DE RENGO – D.O. VALLE DE RAPEL –  
RENGO – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MISIONES DE  
RENGO S.A. – DANIEL MORAN S/N – RENGO – CHILE 2006 13,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, banana, mango, frutta esotica), erbaceo(prato, edera), floreale(fiori bianchi, margherite)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso non è ampio nei sentori, però sono tutti netti e puliti; ossia non c'è da scoprire molto di più del semiaromatico dello chardonnay, però c'è tutto ed è fatto bene
- In bocca è quasi morbido, ha una buona persistenza e un grande corpo; vale di più in bocca che al naso
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: merluzzo cotto a bagno maria con olio extravergine d'oliva
- OPINIONE PERSONALE: uno chardonnay nella media che al naso regala i suoi sentori tipici. In bocca trasmette una buona morbidezza accompagnata da una chiusura corrispondente. Un vino bianco da considerare ideale anche come un aperitivo nella calda stagione estiva.

**\$ 1949**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, amarillos pallizo, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(piña, platano, mango, fruta esótica), yerbas(césped, hiedra), floral(flores blancos, margaritas)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz no es amplio en los olores, pero son todos netos y claros; o sea no hay que descubrir nada más que el semiaromático del chardonnay, pero todo está bien hecho
- En la boca es casi suave, tiene una buena persistencia y un grande cuerpo; vale mucho más en la boca que en la nariz
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: merluza cocida a baño maría con aceite extravirgen de oliva
- OPINIÓN PERSONAL: un chardonnay en la media que a la nariz regala sus olores típicos; en la boca transmite una buena suavidad acompañada por una buena persistencia y un cierre correspondiente

\$ 1949

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw yellow, quite stick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(pineapple, banana, mango, exotic fruit), herbaceous(lawn, ivy), flowery(white flowers, daisies)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the olfactory analysis, it is not ample in the scents, but they are all neat and clear; that's to say there is nothing more to discover the semi-aromatic chardonnay, but it is present and well done
- At the gustative analysis, it is almost balanced, it has got a good persistence and a great body; it is worth much more to the mouth than to the nose
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : boiling cod fish with olive oil
- MY PERSONAL OPINION: a chardonnay in the average which at the olfactory analysis gives us its typical scents; at the gustative analysis it transmits a good softness accompanied by a good persistence and a correspondent ending

**\$ 1949**

**CABERNET SAUVIGNON – MISIONES DE RENGO – D.O. VALLE DE RAPEL – RENGO – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MISIONES DE RENGO S.A. – DANIEL MORAN S/N – RENGO – CHILE 2007 12,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, ciliegia, mirtillo), erbaceo(humus, erba), floreale(rosa rossa)

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 83

- Al naso non si identificano tanti sentori, però il fruttato e il floreale sono davvero piacevoli e intriganti
- In bocca è un vino con una grande sapidità e con una chiusura di frutta rossa perfettamente in corrispondenza con quello che si era captato al naso
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: grigliata di carne rossa
- OPINIONE PERSONALE: un vino adatto alla vendita e in grado di catturare qualsiasi tipo di consumatore; semplice, senza grosse pretese, però piacevole. Se non fosse per la notevole sapidità lo potrei addirittura considerare un vino da tutto pasto, nonostante ciò è un vino rosso facilmente abbinabile con la tipica grigliata di carne rossa alla cilena.

**\$ 1949**



## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mora, cereza, arándano), yerbas(humus, yerba), floral(rosa roja)

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 83

- A la nariz no se identifican muchos perfumes, pero las frutas y las flores son verdaderamente placenteras e intrigantes
- En la boca es un vino con una grande sapidez y con un cierre de fruta roja perfectamente en correspondencia con lo que se ha captado a la nariz
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parillada de carne roja
- OPINIÓN PERSONAL: un vino apto a la venta y capaz de capturar cualquier tipo de consumidor; sencillo, sin grandes pretensiones, pero placentero. Si no fuera por la notable sapidez, lo podría hasta considerar un vino para cualquier tipo de comida, a pesar de todo eso es un vino tinto fácilmente maridable con la típica parrillada de carne roja a la chilena.

\$ 1949

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, cherry, blueberry), herbaceous(humus, grass), flowery(red rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis it does not identify many scents, but the fruity and the flowers are really enjoyable and intriguing
- At the gustative analysis, it has got a great salty note and a finale with red fruit perfectly in correspondence to the sensations perceived at the nose
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: barbecue of red meat
- MY PERSONAL OPINION: an ideal wine to sell and able to capture every type of consumer; simple, without great expectations, but pleasant. If it does not possess the strong salty note, I will consider it as a wine for every occasion. Nevertheless, it is a red wine easily matching with a Chilean barbecue of red meat

**\$ 1949**

**CARMENERE – MISIONES DE RENGO – D.O. VALLE DE RAPEL – RENGO**  
**– ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MISIONES DE RENGO S.A. –**  
**DANIEL MORAN S/N – RENGO – CHILE** **2006 14%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, mora, marmellata di mirtili), erbaceo(humus), floreale(viola, rosa)

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 82

- Al naso c'è un piccolo ma sufficiente panorama di odori che si manifesta discretamente intenso
- In bocca una bella nota sapida e una persistenza nella media; la sua nota alcolica si fa sentire rendendolo un vino alcolicamente grosso
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: filetto di manzo
- OPINIONE PERSONALE: un carmenere di pronta beva che cattura tutti i gusti; un vino base che fa una buona pubblicità all'azienda. Si suggerisce di combinarlo con una carne rossa dato che con un formaggio di capra del Valle del Limarí è un abbinamento poco felice per la preparazione alimentare visto che sparisce subito.

**\$ 1949**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, mora, mermelada de arándanos), yerbas(humus), floral(violeta, rosa)

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 82

- A la nariz hay un pequeño pero suficiente panorama de perfumes que se manifiesta discretamente intenso
- En la boca una buena nota mineral-salada y una persistencia en el promedio; su mota alcohólica se hace sentir transformándolo en un vino alcohólicamente grueso
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: filete de vacuno
- OPINIÓN PERSONAL: un carmenere listo para beber que captura todos los gustos; un vino base que hace una buena publicidad a la viña. Se sugiere combinarlo con una carne roja dado que con un queso de cabra del Valle del Limarí es un maridaje poco feliz para la preparación alimenticia visto que desaparece de inmediato

\$ 1949

**ENGLISH:**

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, berry, blueberry marmalade), herbaceous(humus), flowery(violet, rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- In the olfactory analysis, there is a small but sufficient scents' panorama which is really intense
- At the gustative analysis, there are a good salty note and a persistence on the average; its alcoholic note is so strong that transforms the wine in a very alcoholic wine
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: steak meat
- MY PERSONAL OPINION: a carmenere which captures all the tastes and is ready to drink; a basic wine which is a good publicity for the winery. We suggest the matching with a red meat due to the fact that a cheese of Limarí Valley is not a really good combination because it disappears very quickly

**\$ 1949**

**RESERVA CABERNET SAUVIGNON-SYRAH – MISIONES DE RENGO – D.O. VALLE DE RAPEL – RENGO – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MISIONES DE RENGO S.A. – DANIEL MORAN S/N – RENGO – CHILE 2006**  
**14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(caffè), speziato(pepe nero, vaniglia), fruttato(ciliegia, frutta rossa), erbaceo(erba, humus), animale(cuoio), sentori diversi(legno, cenere), floreale(petalo di rosa bagnata)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: cabernet sauvignon 70% + syrah 30%

- Al naso è elegante con vari e distinti sentori, in altre parole un vino che si vuol dimostrare subito interessante all'esame olfattivo
- In bocca ha bisogno ancora di evolversi perché è sempre troppo presente la nota tannica, nonostante ciò si tratta di un vino già godibile e bevibile in questo momento
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un vino che non finisce mai di sorprenderti al naso con nuovi odori. La combinazione con una carne mediamente cotta potrebbe essere quasi perfetta, però se aspettiamo 1 o 2 anni possiamo arrivare ad avere un vino quasi equilibrato da tuttopasto. Che piacevole emozione degustare un vino di qualità come questa riserva cabernet sauvignon-syrah

**\$ 3219**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(café), especias(pimienta negra, vanilla), frutas(cereza, fruta roja), yerbas(yerbas, humus), animal(cuero), olores distintos(leño, ceniza), floral(pétalos de rosa bañado)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

MEZCLA: cabernet sauvignon 70% + syrah 30%

- A la nariz es elegante con varios e distintos olores, en otras palabras un vino que quiere demostrarse de inmediato interesante al exámen olfativo
- En la boca necesita todavía evolucionarse porque la nota tánica es siempre demasiado presente, no obstante eso se trata de un vino pronto para beberse y disfrutarse en este momento
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de vacuno cocido a medio punto
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que nunca deja de sorprenderte a la nariz con nuevos olores. La combinación con una carne mediamente cocida podría ser casi perfecta, pero si se esperan 1 ó 2 años podemos llegar a tener un vino casi equilibrado para cualquier tipo de comida. Que placentera emoción degustar un vino de calidad como esta reserva cabernet sauvignon-syrah

\$ 3219

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(coffee), spicy(black pepper, vanilla), fruity(cherry, red fruit), herbaceous(herbs, humus), animal(leather), distinct scents(wood, ash), flowery(wet petals of rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 80

GRAPES: cabernet sauvignon 70% + syrah 30%

- At the olfactory analysis, it is elegant with various and distinct scents, in other words a wine which demonstrates immediately to be very interesting at the nose
- At the gustative analysis, it needs to follow its evolution because the tannic note is still too much present. Nevertheless, it is possible to drink the wine in this moment and take advantage from its characteristics
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : rare beef steak
- MY PERSONAL OPINION: a wine which still surprise at the nose with new scents. The matching with a rare meat could be almost perfect, but if we will be waiting 1 or 2 years we can achieve a wine really balanced ideal for every occasion. What a nice emotion wine-tasting a wine like this reserva cabernet sauvignon-syrah.

\$ 3219



**RESERVA CARMENERE – MISIONES DE RENGO – D.O. VALLE DE RAPEL  
– RENGO – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MISIONES DE  
RENGO S.A. – DANIEL MORAN S/N – RENGO – CHILE 2005 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(ceralacca), fruttato(fragola, frutta rossa, marmellata), erbaceo(humus, erba), tostato(cioccolato), floreale(rosa rossa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- All'esame olfattivo è elegante, intrigante con l'etereo, la frutta e l'erbaceo che dominano incontrastati il panorama degli odori
- In bocca è un vino grosso e quasi tannico con una grande sapidità; la chiusura è con marmellata di mirtillo
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: formaggio stagionato di capra
- OPINIONE PERSONALE: come nelle migliori aspettative di un vino cileno troviamo un grande naso che si conferma parzialmente in bocca dove eccedono tannino e sapidità. Ad ogni modo, stiamo sempre parlando di un vino rosso che non disturba e piace, e per evitare di cadere nuovamente nella combinazione più comune – grigliata di carne o *empanada de pino* –, lo proverei con un bel formaggio stagionato di capra.

**\$ 3219**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : etéreo(cera), frutas(fresas, fruta roja, mermelada), yerbas(humus, yerba), tostado(chocolate), floral(rosa roja)

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 84

- Al examen olfativo es elegante, intrigante con los olores etéreo, frutal y yerbas que dominan encontrados el panorama de los olores
- En la boca es un vino grueso y casi tánico con una grande sapidez; el cierre es con mermelada de arándano
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso envejecido de cabra
- OPINIÓN PERSONAL: como en las mejores expectativas para un vino chileno, hallamos una grande nariz que se confirma parcialmente en la boca donde exceden tanino y sapidez. De toda manera, seguimos todavía hablando de un vino tinto que no fastidia y encanta, y para evitar de caer nuevamente en el maridaje más común – parrillada de carne o empanada de pino – , lo probaría con un buen queso envejecido de cabra.

\$ 3219

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby intense, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : ethereal(wax), fruity(strawberry, red fruit, marmalade), herbaceous(humus, lawn), toasted(chocolate), flowery(red 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 84

- At the olfactory analysis, it is elegant, intriguing with the ethereal scents, fruity and herbaceous which dominates the whole parfumes possibilities
- At the gustative analysis, it is a full wine, almost tannic and with a great salty note; the finale is with berry marmalade
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : seasoned goat cheese
- MY PERSONAL OPINION: as the best expectations for a Chilean wine, we find a great nose which is confirmed partially at the mouth where the tannin and the salty notes exceed. Anyway, we carry on talking about a red wine which does not disturb and charm in the same time. In order to avoid of falling again in the more common matching – barbecue or *empanada de pino* –, I'll prove it with a good seasoned goat cheese

**\$ 3219**

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)**