

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

CHARDONNAY RESERVA – 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 2004 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia), sentori diversi(crema pasticcera), fruttato(banana, mela, noce, frutta esotica, albicocca, arancia, buccia di limone), erbaceo(erba), floreale(fiori di campoo, fiori gialli, margherita, rosa bianca)

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

- Al naso si percepisce un bel ventaglio di profumi con la vaniglia che guida la truppa dei sentori
- In bocca grande freschezza e buona persistenza; quasi equilibrato con l'acidità che rappresenta la sensazione più ampia ed evidenziata come è regolare e richiesto in un bianco.
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto
- OPINIONE PERSONALE: un bel vino quasi equilibrato che mi permetterei addirittura di suggerirlo come un bianco a tutto pasto qualora ci trovassimo in un ristorante con menù di mare. È piacevole il naso perché ti dà sempre nuove sensazioni che ti spingono a investigare e ricercare nuove famiglie di profumi che di certo non mancheranno; un campione bianco che si è formato grazie al passaggio in barrique per poter aspirare alle grosse competenze vitivinicole mondiali.

§ 2999

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, amarillo pallizo intensos, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : especias(vanilla), olores distintos(crema pastelera), frutas(platano, manzana, nuez, fruta exótica, damasco, naranja, cáscaras de limón), yerbas(yerba), floral(flores del campo, flores amarillos, margaritas, rosa blanca)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- A la nariz se percibe un buen panorama de olores con la vainilla que guía la tropa de los olores
- En la boca grande salivación y buena persistencia ; casi equilibrado con la acidez que representa la sensación más amplia y destacada como es natural y se exige de un blanco
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para cualquier tipo de comida
- OPINIÓN PERSONAL: un buen vino casi equilibrado que me permitiría hasta de sugerirlo como un blanco para cualquier tipo de comida en el caso que nos encontráramos en un restaurante con menú de mar. Es placentero a la nariz porque siempre te entrega nuevas sensaciones que te empujan a investigar y buscar nuevas familias de perfumes que seguramente no faltarán; un campeón blanco que se ha formado gracias al pasaje por barrica para poder aspirar a las grandes competencias vitivinícolas mundiales.

§ 2999

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : spicy(vanilla), distinct scents(pastry cream), fruity(banana, apple, nut, exotic fruit, apricot, orange, lemon's skin), herbaceous(grass), , flowery(flowers, white flowers, daisies, white rose)

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

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

- At the olfactory analysis, we perceive a good panorama of scents with the vanilla which guides the troop of scents
- At the gustative analysis, there are a great salivation and a good persistence; almost balanced with the acidity which represents the more ample and underlined sensation as usual for a white wine
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: a good wine almost balanced which allows to suggest it like a white wine for every occasion if we are in a restaurant with a fish menú. It is pleasant at the nose because it still gives you new sensations which stimulate you to find and seek out new families of scents that they surely do not lack. A white champion which has achieved this level thank to the passage in the barrique to become involved in the biggest world wine competitions.

\$ 2999

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)