

**VIÑA OCHOTIERRAS S.A.**  
**INDIPENDENCIA 664 – OVALLE**  
**VALLE DEL LIMARI – CHILE**

**PASAQ HALPA – CHILE CABERNET SAUVIGNON – VALLE DEL LIMARÍ**  
**EMBOTELLADOPOR VIÑA OCHOTIERRAS S.A. INDIPENDENCIA #664 – OVALLE**  
**VALLE DEL LIMARÍ – CHILE 2006 13,5%**

### **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia matura, mirtillo maturo), erbaceo(peperone rosso), speziato(vaniglia), minerale, floreale(rosa passita)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Vino sempre giovane, non totalmente aperto al naso anche se esiste già una buona varietà di profumi
- In bocca è sempre troppo tannico e fortemente sapido; la chiusura è astringente e leggermente amarognola
- Non ha una grossa persistenza; il minerale che si percepisce al naso si conferma in bocca
- STATO EVOLUTIVO: esistono possibilità di miglioramento tra 2/3 anni quando il tannino sarà più morbido e il vino più aperto al naso
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: vino con empanada de pino de carne (perfetta combinazione: il salato del vino permette il giusto equilibrio con la tendenza dolce della carne e il tannino del vino si combina magistralmente con l'effetto salivazione prodotto dalla carne.
- OPINIONE PERSONALE: un vino che deve ancora maturare e che potrebbe dare delle piacevoli sorprese in futuro

**\$ 2500**

## **ESPAÑOL:**

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza madura, arándano maduro), yerbas(pimiento rojo), especias(vainilla), mineral, floral(rosa seca)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- Vino siempre joven, no totalmente abierto a la nariz, aunque exista ya una buena variedad de perfumes
- En la boca resulta siempre demasiado tánico e fuertemente salado
- No tiene una gran persistencia
- La mineralidad que se percibe a la nariz se confirma en el paladar
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : existen posibilidades de mejoramiento dentro de 2/3 años cuando el tanino sea más suave y el vino más abierto a la nariz
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: vino con empanada de pino de carne (perfecta combinación: el salado del vino permite el justo balance con la tendencia dulce de la carne y el tanino del vino se combina magistralmente con la salivación producida por la carne)
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que debe todavía madurar; podría entregarnos sorpresas muy buenas en el futuro

**\$ 2500**

## **ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, berry), herbaceous(red pepper), spicy(vanilla), mineral, flowery(rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 81

- This wine is still young and not totally open at olfactory analysis; however it is just possible to find a good variety of scents
- As regards gustative analysis it results too much tannic and and strongly tasty
- It hasn't got a good persistence
- The salty sensation that I perceive at the olfactory exam receives its confirmation in the palate
- EVOLUTION : when tannins are much soft and the wine much open at the olfactory exam, some possibilities to ameliorate within 2/3 years are
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: wine with *empanada de pino de carne* (perfect combination: the salty sensation permits the right balance with the sweet tendency of the meat and the tannins of the wine are a marvellous combination with the salivation produced by the meat
- MY PERSONAL OPINION: a wine which needs to achieve its better evolution stage; it could give us some pleasant surprises in the future

**\$ 2500**

## **SYRAH 2006**

**PASAQ HALPA – CHILE      SYRAH – VALLE DEL LIMARÍ      PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO POR VIÑA OCHOTIERRAS S.A.      PARCELA 44 - LIMARÍ      VALLE  
DEL LIMARÍ – CHILE      2006 14%**

### **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, liquirizia, pepe verde), fruttato(ciliegia nera matura, marmellata di mirtillo, buccia di arancia rossa, susina rossa secca), etereo(ceralacca, smalto), floreale(viola passita)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico      PUNTEGGIO 83

- Al naso il sentore dominante è quello delle spezie e nella fattispecie syrah si parla sempre di pepe nelle sue distinte forme
- In bocca c'è una discreta armonia tra sostanze dure e morbide
- La persistenza è quella di un vino di qualità
- STATO EVOLUTIVO: già pronto da bere con lievi possibilità di miglioramento per quanto riguarda il naso; le spezie si possono addolcire
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: formaggio media stagionatura – *queso de cabra, reserva Las Majadas, Maduro, Producto Chileno, Comuna de Punitaqui*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che corrisponde alla sua tipologia: il sentore tipico di pepe del syrah, una grande sapidità dovuta al terroir e una notevole persistenza

**\$ 2500**

## **ESPAÑOL:**

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : especias(pimienta nera, regaliz, pimienta verde), frutas(cereza nera madura, mermelada de arándano, cascara de naranja roja, ciruela roja seca), etéreo(cera, esmalte), floral(violeta seca)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz el olor dominante es el de las especias y en el caso del syrah se habla siempre de pimienta en sus distintas formas
- En la boca se encuentra una discreta armonía entre sustancias duras y suaves
- La persistencia es la de un vino de calidad
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo para beber con leves posibilidades de mejoramiento por lo que es la nariz; las especias se pueden dulcificar
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso de cabra – reserva Las Majadas – maduro, producto chileno, comuna de Punitaqui
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que corresponde a su tipología: el olor típico de pimienta del syrah, una gran mineralidad debida al terroir y una notable persistencia

**\$ 2500**

## **ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : spicy(black pepper, licorice, green pepper), fruity(black cherry, berry marmalade, red orange's skin, red dried plum), ethereal(wax, varnish), mineral, flowery(dried rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- In the olfactory analysis the dominant scent is the spicy one, and as concerns syrah, it still deals with pepper in all its versions
- In the gustative analysis, there is a good harmony between hard and soft substances
- The persistence is about a quality wine
- EVOLUTION : ready to drink with a few possibilities to ameliorate as regards the olfactory sensations; the spices could sweeten
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: goat cheese – *queso de cabra, reserva Las Majadas, Maduro, Producto Chileno, Comuna de Punitaqui*
- MY PERSONAL OPINION: a wine which corresponds to its typology: the typical flavour of pepper belonging to syrah, a good salty due to the *terroir* and a good persistence

**\$ 2500**

## **CARMENERE 2006**

**PASAQ HALPA – CHILE CARMENERE – VALLE DEL LIMARÍ**  
**EMBOTELLADOPOR VIÑA OCHOTIERRAS S.A. INDIPENDENCIA #664 – OVALLE**  
**VALLE DEL LIMARÍ – CHILE 2006 13,5%**

### **ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mirtilli rossi), erbaceo(humus, terra bagnata), speziato(vaniglia, pistacchio), tostato(tabacco, caffè, cioccolato al latte), etereo(sapone, smalto), floreale(rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso non è invadente come altri carmenere, bisogna ricercare i sentori; la frutta è quella rossa e non nera; denota una certa eleganza che non è tipica per il carmenere che è un vitigno aggressivo al naso
- In bocca è quasi equilibrato e ha una buona persistenza; la chiusura ci dice che c'è corrispondenza naso-bocca per caffè, cioccolato e frutta rossa
- Non ha una grossa persistenza; il minerale che si percepisce al naso si conferma in bocca
- STATO EVOLUTIVO: adatto a consumarsi in questo momento dato che ha raggiunto il suo migliore stato evolutivo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto
- OPINIONE PERSONALE: un bel vino che però non corrisponde per niente alle caratteristiche del carmenere

**\$ 2500**



## **ESPAÑOL:**

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresa, arándano rojo), yerbas(humus, tierra húmeda), especias(vainilla, pistacho),tostado(tabaco, café, chocolate de leche), etéreo(jabón, esmalte), floral(rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo  
equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- A la nariz no es invasivo como otros carmeneres, se necesita buscar los olores; la fruta es roja y no negra; destaca un cierta elegancia que no es típica para el carmenere que es un vitiño agresivo a la nariz
- En la boca es casi equilibrado y tiene una buena persistencia; el cierre nos dice que hay una buena correspondencia nariz-boca para café, chocolate y fruta roja
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : apto para consumirse en este momento dado que ha alcanzado su mejor estado de evolución
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: optimo
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para todo tipo de comida
- OPINIÓN PERSONAL: es un buen vino que pero no corresponde para nada a las características del carmenere

**\$ 2500**

## **ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(strawberry, red berries), herbaceous(humus, wet earth), spicy(vanilla, pistachio),toasted(tobacco, coffee, milk chocolate), ethereal(soap, varnish), flowery(rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the olfactory analysis is not so invasive like others carmeneres, it is necessary to look for the flavours; the fruit is red and not black; it shows some elegance that is not typical for carmenere which is an aggressive vine at the olfactory exam
- At the gustative exam is almost balanced and it has a good persistence; it ends with a good correspondence with the olfactory exam as regards coffe, chocolate and red fruit
- EVOLUTION :
- PRICE-QUALITY COMPARISON: buena
- WINE-FOOD COMBINATION : on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: a good wine which does not correspond for anything to the carmenere's characteristics

**\$ 2500**

**CABERNET SAUVIGNON 2002**

**PASAQ HALPA – CHILE CABERNET SAUVIGNON – VALLE DEL LIMARÍ  
EMBOTELLADO PARA VIÑA OCHOTIERRAS S.A. MIGUEL AGUIRRE #280, OF. 37,  
OVALLE POR VIÑA FRANCISCO DE AGUIRRE S.A. CAMINO PUNITAQUI, KM 18,  
OVALLE VALLE DEL LIMARÍ – CHILE 2002 13%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, spezie dolci, cannella), fruttato(fragole di bosco, ciliegia rossa, mirtillo), floreale(viola, geranio), erbaceo(menta), sentori diversi(balsamico, mentolato)

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 86

- Un naso più evoluto con le spezie che fanno da padrone; la vaniglia con i fiori ci fanno correre il rischio di pensare a un bordolese o bolgherese
- In bocca ha una bella entrata piacevole e avvolgente; la persistenza è buona e la chiusura corrispondente al naso; un bel corpo grazie al quale si consolida la persistenza
- STATO EVOLUTIVO: pronto da bere; ha raggiunto il momento migliore del suo stato evolutivo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto
- OPINIONE PERSONALE: il classico vino che si è evoluto nel tempo e ha raggiunto le caratteristiche che lo rendono eccellente e adatto a qualsiasi tipo di abbinamento

**\$ 2500**

## **ESPAÑOL:**

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : especias(vainilla, especias dulces, canela), frutas(fresa de bosque, cereza roja, arándano), floral(violeta, geranio), yerbas(menta), olores distintos(balsámico, mentolato)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, cálido, bastante suave

bastante ácido, bastante tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- Una nariz más evolucionada con las especias que marcan su dominio; la vainilla con las flores nos hacen correr el peligro de pensar a un vino bordelés o *bolgherese*
- En la boca tiene una buena entrada placentera y englobadora; la persistencia es buena y el cierre de fruta y especias dulces corresponde a la nariz; un buen cuerpo gracias a que se consolida la persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo para beber dado que ha alcanzado su mejor estado de evolución
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: óptima
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para todo tipo de comida
- OPINIÓN PERSONAL: el clásico vino que se ha evolucionado en el tiempo y ha logrado tener las características que lo hacen excelente y apto a cualquier tipo de combinación

**\$ 2500**

## **ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : spicy(vanilla, sweet spices, cinnamon), fruity(strawberries, red cherries, berries), flowery(violet, geranium), herbaceous(mint), distinct scents(balsamic, mint's flavour)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

- At the olfactory analysis I perceive a scent of spices belonging to the wines with much more evolution; the scent of vanilla with some flowers make think to a *Bordeaux's* wine or to a *Bolgheri's* wine
- At the gustative analysis the wine has a good and pleasant entry; the persistence is good and it ends a perfect correspondence with the olfactory analysis; thanks to a good structure it is possible to perceive a strong persistence
- EVOLUTION : ready to drink, it has arrived at the best moment in its evolution
- PRICE-QUALITY COMPARISON: eminently good
- WINE-FOOD COMBINATION : on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: the type of wine which presents an excellent harmony in all its organoleptic characteristics and it suits with every kind of food

**\$ 2500**

**RESERVA CARMENERE**

**OCHOTIERRAS CHILE VINO VALLE DEL LIMARÍ**

**PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA OCHOTIERRAS S.A. PARCELA 44  
LIMARÍ VALLE DEL LIMARÍ – CHILE 2005 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, buccia d'arancia), speziato(pepe verde, cannella, vaniglia), floreale(rosa)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 76

- Al naso non è totalmente aperto e non reggiunge la complessità
- In bocca è fortemente astringente, quasi invasivo, troppo tannico e troppa sapidità; la sensazione è quasi da brivido
- STATO EVOLUTIVO: giovane
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: insufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: non esiste una combinazione
- OPINIONE PERSONALE: vino sempre troppo giovane che non merita di essere valutato perché fuoriesce dai normali parametri e non si può deprezzare un vino che si sta formando

**\$ 8200**

## **ESPAÑOL:**

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, bastante fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, cáscara de naranja), especias(pimienta verde, canela, vainilla), floral(rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, cálido, bastante suave

bastante ácido, tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 76

- A la nariz no es totalmente abierto y no alcanza la complejidad
- En la boca es fuertemente astringente, casi invasivo, demasiado tanino y demasiado salado; la sensación casi te da escalofríos
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : joven
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: insuficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: no existe una posible combinación
- OPINIÓN PERSONAL: vino siempre demasiado joven que no merece de ser evaluado porque sale de los normales parámetros y no se puede deprestar un vino que se está formando

**\$ 8200**

## **ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, quite fine

DESCRIPTION : fruity(berry, orange's skin), spicy(green pepper, cinnamon, vanilla), flowery(rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 76

- At the olfactory analysis is not totally open and does not achieve the complexity
- At the gustative analysis is strongly astringent, almost invasive, too much tannins and too much salt
- EVOLUTION : young
- PRICE-QUALITY COMPARISON: not sufficient
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: not possible
- OPINIÓN PERSONAL: this wine is too much young and it does not deserve to be evaluated because it does not belong to the normal parameters; I cannot impair the reputation of a wine which is still in its evolution stage

**\$ 8200**



**RESERVA SYRAH**

**OCHOTIERRAS CHILE VINO VALLE DEL LIMARÍ**

**PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA OCHOTIERRAS S.A. PARCELA 44  
LIMARÍ VALLE DEL LIMARÍ – CHILE 2005 14,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo nero, mora, ciliegia matura, confettura), erbaceo(prato), sentori diversi(legno), speziato(pepe verde), floreale(rosa passita)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 79

- Al naso è un po' più aperto, però ha sempre bisogno di tempo per trasmettere tutti i suoi sentori; mi manca, a livello di sentori, il predominio del pepe tipico del syrah
- In bocca non è equilibrato: grande sapidità e chiusura leggermente amarognola
- STATO EVOLUTIVO: pronto(mancano ancora 4/5 anni)
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: non esiste una combinazione
- OPINIONE PERSONALE: ha bisogno di maturare e di raggiungere la sua migliore espressione

**\$ 8200**

## **ESPAÑOL:**

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí , consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano negro, mora, cereza madura, mermelada), yerbas(césped), olores distintos(leño) , especias(pimienta verde), floral(rosa seca)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, cálido, bastante suave

bastante ácido, bastante tánico, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 79

- A la nariz es un poco más abierto pero tiene siempre necesidad de tiempo para transmitir todos sus olores; me falta un poco de pimienta del syrah
- En la boca no es equilibrado, grande mineralidad y un cierre algo amargo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo – todavía falta 4/5 años
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: no existe una posible combinación
- OPINIÓN PERSONAL: vino que necesita madurar y alcanzar su mejor expresión

**\$ 8200**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(black berry, bramble berry, ripened cherry,), herbaceous(lawn), distinct scents (wood), spicy(green pepper), flowery(dried rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 79

- At the olfactory analysis is just a little bit open but it still needs time to transmit all its scents; it lacks syrah's pepper
- At the gustative analysis is not balanced: great salt and it ends slightly bitter
- EVOLUTION : ready – it lacks 4/5 years
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: not possible
- MY PERSONAL OPINION: the wine needs to reach its best evolution stage in order to attain its better expression

**\$ 8200**

DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI  
LAUREA MAGISTRALE IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE EUROAMERICANE  
UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA

SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)