

**VIÑA QUINTAY**  
**VALLE DE CASABLANCA**  
**CHILE**

**SAUVIGNON BLANC – D.O. CASABLANCA VALLEY – PRODUCIDO POR**  
**VIÑA QUINTAY – CHILE 2007 12,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglia di pomodoro), fruttato(pera, limone), floreale(margherita)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso è tipologico
- In bocca è corretto
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carpaccio di pesce combinato con olio extravergine di oliva, capperi, limone e spicchi di parmigiano
- OPINIONE PERSONALE: un vino onesto e corretto che apre al naso con la foglia di pomodoro e chiude in bocca nella solita maniera testimoniando una corrispondenza olfattivo-gustativa veramente gradevole. Pensando in un carpaccio di pesce con sapore a brezza marina, riesco ad avvicinarmi molto gradualmente a questo sauvignon blanc che risulta essere il giusto anfitrione di una notte marinara

**\$ 7290**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(hoja de tomate), frutas(pera, limón), floral(margaritas)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(4/5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz es tipológico
- En la boca es correcto
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carpaccio de pescado combinado con aceite extra-virgin de oliva, alcaparras y tajadas de parmesan
- OPINIÓN PERSONAL: un vino honesto y correcto que abre a la nariz con la hoja de tomate y cierra en la boca en la misma manera atestiguando una correspondencia olfativo-gustativa verdaderamente agradable. Pensando en un carpaccio de pescado con sabor a brisa marina, alcanzo acercarme muy paulatinamente a este sauvignon blanc que resulta ser el justo anfitrión de una noche marinera

\$ 7290

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(tomato leaf), fruity(pear, lemon), flowery(daisy)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(4/5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the nose, it is typological
- At the mouth, it is correct
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: thinly sliced raw fish with oil, capers and parmesan cheese
- MY PERSONAL OPINION: an honest and correct wine which opens at the nose with tomato leaf and close at the mouth in the same way testifying an olfactory-gustative correspondence really agreeable. Thinking about a fish *carpaccio* with sea breeze flavour, I get gradually closed to this sauvignon blanc that results to be the fair host of a marine night

**\$ 7290**