

**IN SITU – ESTATE BOTTLED – RESERVA SAUVIGNON BLANC – ACONCAGUA VALLEY – WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA SAN ESTEBAN – LOS ANDES – CHILE – PRODUCT OF CHILE 2008 13,5%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela verde, ananas), erbaceo(erba), floreale(fiori di campo)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO

NOTA: contains sulphites

- Non c'è un grande panorama di sentori al naso
- In bocca è quasi aspro per un piccolo eccesso di vegetale; l'acidità è troppo sostenuta; la chiusura è tanto erbacea che quasi sembra di masticare l'erba
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: antipasto di frutti di mare
- OPINIONE PERSONALE: un sauvignon che manca dei suoi sentori tipici come per esempio la foglia di pomodoro, però l'erbaceo si conferma in bocca accompagnato da una pronunciata acidità che lo rende perfetto in abbinamento con i frutti di mare

**\$ 3400**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(manzana verde, piña), yerbas(yerba), floral(flores del campo)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN

NOTA: contains sulphites

- No hay un grande panorama de olores a la nariz
- En la boca es casi aspero debido a un exceso de vegetal; la acidez es demasiado sostenida; el cierre es tan herbáceo que casi parece masticar la yerba
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *antipasto di frutti di mare* (típica entrada de mar italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: un sauvignon que falta de sus olores típicos como por ejemplo la hoja de tomate, pero el herbáceo se confirma en la boca acompañado por una pronunciada acidez que la hace perfecto en combinación con los mariscos

**\$ 3400**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw yellow with greenish reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(green apple, pineapple), herbaceous(grass), flowery(flowers)

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

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION

NOTE: contains sulphites

- There is not a big range of scents at the olfactory analysis
- At the gustative analysis, it is almost with asperity for a small excess of herbaceous; the acidity is too much supported; the end is so herbaceous that seems to masticate the grass
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: *antipasto di frutti di mare* (Italian dish)
- MY PERSONAL OPINION: a sauvignon which lacks of its own typical scents as for example the tomato leaf but the herbaceous confirms its presence at the gustative analysis accompanied by a very noticeable acidity that makes it perfect for the combination with shellfish

**\$ 3400**

**IN SITU – ESTATE BOTTLED – RESERVA CHARDONNAY – ACONCAGUA VALLEY –  
WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA SAN ESTEBAN – LOS  
ANDES – CHILE – PRODUCT OF CHILE 2008 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(prato, edera, camomilla), fruttato(ananas, mela verde, banana non matura, citrico), minerale, sentori diversi(burro, legno verde, crema pasticcera), etereo(sapone), floreale(glicine, fiori di campo, margherita, rosa bianca)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO

NOTA: contains sulphites

- Un naso fantastico che butta fuori sempre nuovi sentori; la frutta e i fiori sembrano non finire mai
- In bocca c'è una grande mineralità e la corrispondenza naso-bocca è spettacolare; la persistenza è buona e il corpo del vino possiede una notevole struttura; la chiusura è con minerale, erba, pesca verde e citrico
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO:
- OPINIONE PERSONALE: una riserva chardonnay che dimostra carattere al naso con ampio ventaglio di opzioni per frutta e fiori; in bocca è quasi perfetto in tutti i suoi parametri; è stato fatto un bel lavoro in vigna e in cantina; complimenti all'enologo e alla sua equipe

**\$ 3400**

## **ESPAÑOL:**

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(césped, yedra, manzanilla), frutas(piña, manzana verde, plátano semimaduro, cítrico), mineral, olores distintos(mantequilla, madera verde, crema pastelera), etéreo(jabón), floral(glicinia, flores de campo, margarita, rosa blanca)

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

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN

NOTA: contains sulphites

- Un naso fantástico que saca afuera siempre nuevos olores; la fruta y sus flores parecen que nunca terminen
- En la boca hay una grande mineralidad y la correspondencia nariz-boca es espectacular; la persistencia es buena y el cuerpo del vino posee una considerable estructura; el cierre es con mineral, yerba, durazno verde y cítrico
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA:
- OPINIÓN PERSONAL:una reserva chardonnay que demuestra carácter a la nariz con amplio abanico de opciones para fruta y flores; en la boca es casi perfecto en todos sus parámetros; se cumplió un buen trabajo en la viña y en la bodega; felicitaciones al enólogo y a sus colaboradores

**\$ 3400**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, intense straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(grass, ivy, camomile), fruity(pineapple, green apple, unripe banana, citric), mineral, distinct scents(butter, green wood, cream), heterous(soap), flowery(wisteria, flowers, daisies, white rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft  
fresh, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION

NOTE: contains sulphites

- A fantastic nose which takes out consequently new scents; the fruit and its flowers seems that never end
- At the gustative analysis, there is a good mineral sensation and the correspondence between nose and mouth is spectacular; the persistence is good and the body of the wine possesses a considerable structure; the finale is with mineral, herbaceous, green peach and citric
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION:
- MY PERSONAL OPINION: a reserva chardonnay which demonstrates behaviour at the olfactory analysis with an ample range of options as concerns fruit and flowers; at the gustative analysis is almost perfect in all its parameters; it has been made a good work in the vineyards and in the wine-cellar; compliments to the winemaker and his collaborators

**\$ 3400**

**IN SITU – LAGUNA DEL INCA – VIN ROUGE – RED WINE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA SAN ESTEBAN – LOS ANDES – CHILE – PRODUCT OF CHILE 2007 14,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(cioccolato al latte), fruttato(mirtillo, susina rossa secca, fragola di bosco), speziato(cannella, pepe nero, chiodi di garofano), floreale(rosa, viola), sentori diversi(mentolato), erbaceo(prato)

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

UVAGGIO: cabernet sauvignon + carmenere + syrah

- Al naso c'è una grande varietà di profumi e il legno è ben amalgamato
- In bocca c'è una grande mineralità e un tannino pronunciato e leggermente invadente; la chiusura è con frutta e spezie
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *carne mechada*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che all'esame gustativo è spostato verso le sostanze dure e questo non è tipologico per un rosso; tuttavia al naso è piacevolissimo e per quello che riguarda l'abbinamento cibo-vino si adatta alla combinazione con carne rossa; se quello che si capta al naso si confermasse in bocca questo vino sarebbe un campione, nonostante ciò risulta essere nel complesso un buon vino

**\$ 13990**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(chocolate de leche), frutas(arándano, ciruela roja seca, fresa de bosque), especias(canela, pimentón negro, clavo de olores), floral(rosa, violeta), olores distintos(mentolado), yerbas(césped)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN

MEZCLA: cabernet sauvignon + carmenere + syrah

- A la nariz hay una grande variedad de perfumes y el leño es bien amalgamado
- En la boca hay una grande mineralidad y un tanino pronunciado y lígeramente invasivo; el cierre es con fruta y especias
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne mechada
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que al examen gustativo está desplazado hacia las sustancias duras y éste no es tipológico para un tinto; sin embargo a la nariz es muy placentero y por lo que es la combinación vino-comida es apto a la combinación con carne roja; si lo que se capta a la nariz se confirmara a la boca este vino sería un campeón; noobstante eso resulta ser en su totalidad un buen vino

\$ 13990

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(sweet chocolate), fruity(blueberry, red dry plum, wood strawberries), spicy(cinnamon, black pepper, clove), flowery(rose, violet), distinct scents(mint's flavour), herbaceous(lawn)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION

BLEND: cabernet sauvignon + carmenere + syrah

- In the olfactory analysis, there is a big variety of scents and the wood is well amalgamated
- At the gustative analysis, a great mineral sensation and a pronounced tannin and softly invasive; the finale is with fruit and spices
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: *carne mechada* (typical Chilean red meat dish)
- MY PERSONAL OPINION: a wine that at the gustative analysis is displaced towards the hard substances and this is not typical for a red wine; nevertheless at the olfactory analysis is very pleasant and as regards the wine-food combination is ideal for the red meat; if the olfactory sensations received their confirmation at the gustative analysis, this wine would be a champion; in spite of what I have just mentioned, this wine results to be a good wine in all its parameters

**\$ 13990**