

SAUVIGNON BLANC VIÑA SANCHEZ DE LORIA – FUNDADA 1890 - DOÑA TADEA PANQUEHUE – VALLE DEL ACONCAGUA – VINO DE VIÑEDOS PROPIOS PRODUCIDO Y ENVASADO POR VIÑA SANCHEZ – SAN FELIPE – V REGION – CHILE – PRODUCCIÓN LIMITADA 2008 12%

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

- 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

\$ 3000

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

- 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

\$ 3000

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

- 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

\$ 3000

**CABERNET SAUVIGNON RESERVA VIÑA SANCHEZ DE LORIA – FUNDADA 1890 –
D.O. PANQUEHUE ACONCAGUA VALLEY – VINO DE VIÑEDOS PROPIOS
PRODUCIDO Y ENVASADO POR VIÑA SANCHEZ – SAN FELIPE – V REGION –
CHILE – PRODUCCIÓN LIMITADA 2007 13%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, fragola, marmellata di more), erbaceo(peperone verde), floreale(rosa rossa), tostato(cioccolato al latte), speziato(vaniglia, cannella)

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

- Un buon panorama di sentori al naso che stimola la curiosità olfattiva del degustatore
- In bocca la prima entrata è salata, poi si armonizza quasi ottenendo l'equilibrio gustativo; la persistenza è nella media; la chiusura è con peperone verde e un poco di mora
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto
- OPINIONE PERSONALE: un buon cabernet sauvignon che rispetta e riempie tutte le aspettative del suo carattere internazionale; un vino ben fatto dato che non si captano i suoi 14% gradi alcolici; ideale con qualsiasi tipo di cucina

\$ 3000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí con reflejos púrpuras, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, fresa, mermelada de mora), yerbas(pimentón verde), tostado(chocolate de leche), especias(vanilla, canela), 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

- Un buen panorama de olores a la nariz que estimula la curiosidad olfativa del degustador
- En la boca la primera entrada es salada, pues se armoniza casi logrando el equilibrio gustativo; la persistencia está en el promedio; el cierre es con pimentón verde y un poco de mora
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para cualquier tipo de comida
- OPINIÓN PERSONAL: un buen cabernet sauvignon que respeta y rellena todas las expectativas de su carácter internacional ; un vino bien hecho dado que no se captan sus 14% grados alcólicos ; ideal con cualquier tipo de comida

\$ 3000

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, strawberry, blueberry marmalade), herbaceous(green pepper), toasted(sweet chocolate), spicy(vanilla, cinnamon), 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

- A good range of scents at the olfactory analysis which stimulates the olfactory curiosity of the wine-taster
- At the gustative analysis the first entry is tasty, then it harmonizes almost obtaining the gustative balance
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: a good cabernet sauvignon which respects and fulfills all the expectations of its international character; a wine well done given that we do not cap its 14% alcoholic grades; ideal for every type of food

\$ 3000

CABERNET SAUVIGNON RESERVA OIDOR VIÑA SANCHEZ DE LORIA – FUNDADA 1890 – D.O. PANQUEHUE ACONCAGUA VALLEY – VINO DE VIÑEDOS PROPIOS PRODUCIDO Y ENVASADO POR VIÑA SANCHEZ – SAN FELIPE – V REGION – CHILE – PRODUCCIÓN LIMITADA 2004 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, marmellata di more), erbaceo(prato), speziato(vaniglia), tostato(cioccolato), floreale(geranio, viola)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO

- Bel naso, ma con necessità di aprirsi maggiormente
- In bocca dimostra essere un vino pronto per essere servito e bevuto; una buona persistenza e una chiusura con vaniglia, cioccolato e frutta in assoluta corrispondenza naso-bocca
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *parrillada de carne* (grigliata di carne)
- OPINIONE PERSONALE: un merlot che ha bisogno di evolversi ancora un poco di tempo, considero mediamente 1 anno; nonostante ciò è già possibile apprezzarlo in questo momento; mi aspetto grandi cose quando arriverà nel suo migliore momento evolutivo

\$ 7500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, mermelada de moras), yerbas(césped), especias(clavo de olores), tostado(chocolate), floral(geranio, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN

- Bella nariz, pero con necesidad de abrirse mayormente
- En la boca demuestra ser un vino listo para ser servido y bebido; un buena persistencia y un cierre con vainilla, chocolate y fruta en absoluta correspondencia nariz-boca
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada de carne
- OPINIÓN PERSONAL: un merlot que necesita evolucionarse todavía un poco de tiempo, considero mediamente un año; a pesar de todo ya es posible apreciarlo en este momento; me espero grandes cosas cuando llegará en su mejor momento evolutivo

\$ 7500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blueberry, berry), herbaceous(lawn), spicy(vanilla), toasted(chocolate), flowery(geranium, violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION

- Great nose but it needs to open much more
- At the gustative analysis, it demonstrates to be a wine ready to serve and drink; a good persistence and a finale with vanilla, chocolate and fruit in absolute correspondence nose-mouth
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *parrillada de carne* (roasted meat)
- MY PERSONAL OPINION: a merlot which still needs to well-ageing some time, I consider at least one year; nonetheless it is already possible to appreciate it at this moment; I am waiting great things when it arrives at its best evolution moment

\$ 7500

SAUVIGNON BLANC LATE HARVEST – VIÑA SANCHEZ DE LORIA – FUNDADA 1890 – VALLE DE ACONCAGUA – VINO DE VIÑEDOS PROPIOS PRODUCIDO Y ENVASADO POR VIÑA SANCHEZ – SAN FELIPE – V REGION – CHILE – PRODUCCIÓN LIMITADA 2008 12%

ITALIANO

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(mela, pera, pesca bianca, limone), erbaceo(erba, menta), speziato(spezie dolci), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO

- Al naso mi piace moltissimo l'aromatico del moscato, che non essendo molto comune nei late harvest cileni, costituisce un valore aggiunto a questo vino
- In bocca è robusto, equilibrato, persistente, ossia raggiunge quasi il massimo dei requisiti che gli sono richiesti; la chiusura è aromatica, erbacea e fruttata
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: formaggio erborinato
- OPINIONE PERSONALE: spendo parole positive per il riconoscimento dell'aromatico del moscato che si riconosce al naso e si conferma in bocca; al naso mi sarei aspettato qualcosa di più però in bocca è sontuoso in ogni suo parametro; non raggiunge il punteggio massimo perché manca l'espressione migliore al naso

\$ 2800

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : brillante, amarillo pallizo intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : aromático, frutas(manzana, pera, durazno blanco, limón), yerbas(yerba, menta), especias(especias dulces), floral(flores de campo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, suave

fresco, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN

- A la nariz me gusta muchísimo el aromático del muscat, que no siendo muy común en los late harvest chilenos, constituye un valor añadido a este vino
- En la boca es robusto, equilibrado, persistente, o sea alcanza casi el máximo de los requisitos que se le han pedido; el cierre es aromático, herbáceo y frutal
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso azul (queso tipo roquefort)
- OPINIÓN PERSONAL: gasto palabras positivas para el reconocimiento del aromático del muscat que se reconoce a la nariz y se confirma en la boca; a la nariz me esperaba algo más pero en la boca es suntuoso en cada su parámetro; no logra la puntuación máxima porque le falta la mejor expresión a la nariz

\$ 2800

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: brilliant, intense straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : aromatic, fruity(apple, pear, white peach, lemon), herbaceous(grass, mint), spicy(sweet spices), flowery(flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : sweet, warm, soft

fresh, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION

- At the olfactory analysis, I like the muscat's aromatic very much, which not being common in the Chilean late harvest, it constitutes an increasing factor to this wine
- At the gustative analysis, it is vigorous, balanced, persistent, that's to say it achieves almost the top of the requirements which has been asked; the end is aromatic, herbaceous and fruity
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : *formaggio erborinato* (Stilton cheese)
- MY PERSONAL OPINION: I spend positive words for the muscat's aromatic scent that we recognise at the olfactory analysis and at the gustative analysis as well; at the olfactory analysis I have been waiting for something more but at the gustative analysis it is greatest in every parameters; it does not receive the best evaluation because it lacks of the better expression at the olfactory exam

\$ 2800