

VIÑA SOLER
PUNTAQUI – LIMARÍ VALLEY
CHILE

**VIÑA SOLER CABERNET SAUVIGNON PUNITAQUI – LIMARÍ VALLEY – CHILE
PRODUCED AND BOTTLED BY L.S.P. VITIVINÍCOLA S.A. – PUNITAQUI – CHILE
CHILEAN WINE 2003 14,6%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus, erba bagnata), fruttato(mirtillo, mora, fragola di bosco), floreale(petali di rosa bagnati), minerale

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Buon panorama di odori al naso; l'alcol si fa già sentire all'esame olfattivo
- In bocca è un vino giovane con tannino in eccesso e una nota alcolica fortemente evidenziata
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *parrillada de carne* (grigliata de carne)
- OPINIONE PERSONALE: un vino per il quale si fa necessario aspettare; tuttavia al naso inizia ad aprirsi e a rendersi interessante; nel palato si percepisce in maniera evidente ed esosa la nota tannica e quella alcolica; nonostante tutto questo, in abbinamento con una carne rossa non troppo cotta dovrebbe ottenere un buon risultato

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo granate, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(humus, yerba mojada), frutas(arándano, mora, fresa de bosque), floral(petalos de rosa mojados), mineral

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- Buen panorama de olores a la nariz; el alcohol ya se hace captar al exámen olfativo
- En la boca es un vino joven con tanino en exceso y una nota alcohólica fuertemente evindenciada
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada de carne
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que se necesita esperar; de toda manera a la nariz empieza a abrirse y se hace interesante; en el paladar se percibe en forma evidente y exorbitante la nota tánica y la alcohólica; a pesar de todo eso, en combinación con una carne roja no demasiado cocida debería alcanzar un buen resultado

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, garnet, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(humus, wet grass), fruity(blueberry, blackberry, wood strawberries), flowery(wet petals of rose), mineral

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / vigorous

balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 82

- A good panorama of scents at the nose; the alcohol is easy to perceive at the olfactory exam
- At the mouth, it is a young wine with tannin in excess and an alcoholic note strongly underlined
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *parrillada de carne* (typical Chilean dish)
- MY PERSONAL OPINION: a wine for which it is advisable to wait; anyway, at the nose, it starts to open and becomes interesting; at the palate, we perceive an evident and excessive tannic note and the alcoholic one; nevertheless, in combination with an underdone red meat, it should achieve a good result

**SOL Y LUNA CABERNET SAUVIGNON PUNITAQUI – LIMARÍ VALLEY – CHILE
PRODUCED AND BOTTLED BY L.S.P. VITIVINÍCOLA S.A. – PUNITAQUI – CHILE
CHILEAN WINE 2003 14,6%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, mirtillo), erbaceo(humus, erba), floreale(viola), minerale

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 78

- Al naso non è totalmente aperto e la sensazione dell'alcol è vistosa
- In bocca è astringente con un tannino che risulta essere sempre troppo verde
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO:
- OPINIONE PERSONALE: un vino che è sempre troppo giovane e deve raggiungere il suo migliore momento evolutivo; chissà tra 2 anni quali sorprese ci può riservare

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mora, arándano), yerbas(humus, yerba), floral(violeta), mineral

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 78

- A la nariz no está totalmente abierto y la sensación de alcohol es notable
- En la boca es astringente con un tanino que resulta ser siempre demasiado verde
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA:
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que es siempre demasiado joven y tiene que lograr su mejor estadio evolutivo ; quizá dentro de 2 años cuáles sorpresas nos pueda reservar

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blueberry, blackberry), herbaceous(humus, grass), flowery(violet), mineral

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 78

- At the nose, it is not totally open and the alcoholic sensation is noticeable
- At the mouth, it is astringent with the tannin which results to be too much green
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION :
- MY PERSONAL OPINION: a wine which is too much young and needs to achieve a better evolution state; possibly within 2 years what surprises can give us

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)