

VIÑA TABALÍ S.A.
HACIENDA SANTA ROSA DE TABALÍ
OVALLE - CHILE

SAUVIGNON BLANC D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA DE TABALÍ OVALLE – CHILE 2006 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 82

- 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

\$ 5580

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 82

- 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

\$ 5580

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 82

- 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 tomate 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

\$ 5580

**CABERNET SAUVIGNON RESERVA D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA
DE TABALÍ OVALLE – CHILE 2006 145%**

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 84

- 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

\$ 5580

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 84

- 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

\$ 5580

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 84

- 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

\$ 5580

**CARMENERE RESERVA D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE PRODUCIDO
Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA DE TABALÍ
OVALLE – CHILE 2005 14%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(caffè, tabacco dolce, torrefazione, cioccolato), sentori diversi(mentolato), fruttato(ciliegia, fragola di bosco, humus), erbaceo(peperone verde), speziato(chiodi di garofano), floreale(petalo di rosa rossa)

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

NOTA: guarda en barrica de encina francesa durante doce meses

- Al naso i sentori tipici del carmenere(caffè, cioccolato)
- In bocca la robustezza del carmenere si afferma; la chiusura è con caffè e cioccolato e conferma perfettamente quello che si era captato al naso e ci consegna una corrispondenza naso-bocca magistrale
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *parrillada de carne* (grigliata di carne)
- OPINIONE PERSONALE: interessante il mentolato al naso, bella la robustezza in bocca e sicuramente speciale la combinazione con la carne rossa; fa piacere degustare carmenere che esprimono un loro carattere proprio e allo stesso tempo si avvicinano alle caratteristiche del gusto internazionale; non ti stanchi mai di berlo, arriveresti alla fine della bottiglia senza accorgertene

\$ 5580

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí c/reflejos púrpuras, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(café, tabaco dulce, torrefacción, chocolate de leche), olores distintos(mentolado), frutas(cereza, fresa de bosque, humus), yerbas(pimentón verde), especias(clavo de olores), floral(pétalos de rosa roja)

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 86

NOTA: guarda en barrica de encina francesa durante doce meses

- A la nariz los olores típicos del carmenere(café, chocolate)
- En la boca la robustez del carmenere se afirma; el cierre es con café y chocolate y confirma perfectamente lo que se había captado a la nariz y nos entrega una correspondencia nariz-boca magistral
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: óptimo
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada de carne
- OPINIÓN PERSONAL: interesante el mentolado a la nariz, bella la robustez en boca y seguramente especial la combinación con la carne roja; hace placer degustar carmeneres que expresen su carácter propio y al mismo tiempo se acerquen a las características del gusto internacional; nunca te cansa de tomarlo, llegaría al fin de la botella sin darte cuenta

\$ 5580

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(coffee, sweet tobacco, torrefaction, chocolate), distinct scents(mint's flavour), fruity(cherry, wood strawberries, humus), herbaceous(green pepper), spicy(clove), flowery(petals of red rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

NOTE: guarda en barrica de encina francesa durante doce meses

- In the olfactory analysis, the typical scents of carmenere(coffee, chocolate)
- At the gustative analysis, the vigorous body of carmenere affirms its presence; the end is with coffee and chocolate and it confirms perfectly what we have capted at the olfactory analysis and we will give us a magisterial correspondence between nose and mouth
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: great
- WINE-FOOD COMBINATION: *parrillada de carne* (roasted meat)
- MY PERSONAL OPINION: interesting the mint's flavour at the olfactory analysis, great the vigourous body at the gustative analysis and surely it will be special the combination with red meat; it is a pleasure wine-tasting carmeneres which express a their own behaviour and at the same time they come close to the characteristics of the international taste; you are never tired to drink it, you will arrive at the end of the bottle without realising

\$ 5580

**MOSCATEL ROSADO LATE HARVEST D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA
DE TABALÍ OVALLE – CHILE 2005 13,5%**

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 86

- 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

\$ 4410

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 86

- 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

\$ 4410

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 86

- 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

\$ 4410

SHYRAZ RESERVA D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA DE TABALÍ OVALLE – CHILE 2005 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, marmellata di ciliegie), speziato(pepe nero, spezie dolci) erbaceo, floreale(geranio)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso non è totalmente aperto
- In bocca è sempre troppo tannico e sapido nonostante abbia una grande persistenza; la chiusura è con pepe nero e mirtillo
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne rossa
- OPINIONE PERSONALE: un vino giovane che ha bisogno ancora di 12/18 mesi per raggiungere il suo migliore stato evolutivo anche se con la carne rossa potrebbe già andare bene

\$ 7560

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, mermelada de cerezas), especias(pimentón nero, especias dulces), yerbas, floral(geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, persistente(8), fino

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz no está totalmente abierto
- En la boca es todavía demasiado tánico y salado a pesar de que tenga una grande persistencia ; el cierre es con pimentón nero y arándano
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja
- OPINIÓN PERSONAL: un vino joven que todavía necesita 12/18 meses para alcanzar su mejor estado evolutivo aunque con la carne roja ya podría combinarse bien

\$ 7560

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, cherry marmalade), spicy(black pepper, sweet spices), herbaceous, flowery(geranium)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis, it is not totally open
- At the gustative analysis, it is still too much tannic and tasty, even if it has got a great persistence; the finale is with black pepper and berry
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: red meat
- MY PERSONAL OPINION: a young wine which still needs 12/18 months to achieve its better evolution even if it could be combine well with read meat

\$ 7560

MERLOT RESERVA D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA DE TABALÍ OVALLE – CHILE 2005 14%

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 84

- 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

\$ 5580

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 84

- 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

\$ 5580

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)

GUASTATIVE 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 84

- 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

\$ 5580

**PINOT NOIR RESERVA ESPECIAL D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE
PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA TABALÍ S.A. MOLINA – CHILE 2005 14%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola), floreale(rosa, viola), erbaceo(humus), sentori diversi(caramella mou, biscotto), tostato(cioccolato al latte, tabacco dolce)

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTA: 10 months in French oak barrels

- All'esame visivo è limpido e quasi trasparente come il più classico dei pinot neri
- In bocca è quasi equilibrato, con poco tannino come i grandi pinot, con una persistenza di tutto rispetto; ti piace consumarlo per la sua armonia
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto o da conversazione
- OPINIONE PERSONALE: un pinot nero che se si esprimesse al massimo al naso dimostrerebbe di essere un pinot con onore e valore per accedere nel gotha internazionale dei grandi pinot: sebbene il naso non è completo, in bocca è quasi equilibrato e possiede una corrispondenza naso-bocca fantastica; un grande vino da tuttopasto che si presta amabilmente anche ad una bevuta in compagnia per fare conversazione d'*essay*

\$ 8910

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, fresa), floral(rosa, violeta), yerbas(humus), olores distintos(caramelo, bizcocho), tostado(chocolate de leche, tabaco dulce)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, poco tánico, bastante salado / di corpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

NOTA: 10 months in French oak barrels

- Al examen visual es limpio y casi transparente como el más clásico de los pinot negros
- En la boca es casi equilibrado, con poco tanino como los grandes pinor, con una persistencia de todo respecto; te gusta consumirlo por su armonía
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para todo tipo de comida o para conversar
- OPINIÓN PERSONAL: un pinot negro que si se exprimiera al máximo a la nariz demostraría de ser un pinot con honor y valor para acceder en el gotha internacional de los pinot negros aunque a la nariz no esté completo; en la boca es casi equilibrado y posee una correspondencia nariz-boca fantástica; un grande vino para todo tipo de comida que se presta amablemente también para una copa en compañía para hacer una conversación d'essay

\$ 8910

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, strawberries), flowery(rose, violet), herbaceous(humus), distinct scents(caramel, biscuits), toasted(sweet chocolate, sweet tobacco)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

NOTE: 10 months in French oak barrels

- In the visual analysis, it is limpid and almost transparent like the most classic pinot noir
- At the gustative analysis, it is almost balanced, with a little tannin as the great pinot noir, with a persistence of all respect; I like drinking it for its harmony
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: bueno
- WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion or just to have a conversation
- MY PERSONAL OPINION: a pinot noir which if it expresses to the top at the olfactory exam, it will demonstrate to be an honourable and admirable to join the international gotha of the pinot noir even if it is not complete at the nose; at the gustative exam, it is almost balanced and it has got a fantastic correspondence between nose and mouth; a great wine for every kind of food that it is also good at drinking with friends for an *essay* conversation

\$ 8910

**TABALÍ RESERVA ESPECIAL D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA
DE TABALÍ OVALLE – CHILE 2005 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 85

UVAGGIO: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- 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

\$ 12600

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 85

UVAS: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- 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

\$ 12600

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 85

GRAPES: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- 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

\$ 12600

**CHARDONNAY RESERVA ESPECIAL D.O. VALLE DEL LIMARÍ VINO DE CHILE
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A. HACIENDA SANTA ROSA
DE TABALÍ OVALLE – CHILE 2005 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 87

- 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

\$ 7560

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 87

- 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

\$ 7560

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 87

- 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

\$ 7560

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)