



VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A.
VIÑEDOS TARAPACÁ EX-ZAVALA
ISLA DE MAIPO – CHILE

**SAUVIGNON BLANC – LEÓN DE TARAPACÁ – VINO PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A. EN VIÑEDOS
TARAPACÁ EX-ZAVALA – ISLA DE MAIPO – CHILE 2006 12%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(limone, mela verde), floreale(margherita, fiori bianchi), erbaceo

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Al naso non si percepisce la foglia di pomodoro, solo si capta un sentore di erbaceo accompagnato dalla gradevole sensazione della margherita
- In bocca, come di consueto per un bianco, si riscontra una grande acidità supportata da una robusta sapidità. La chiusura è in perfetta corrispondenza con il naso rispondendo e partecipando alle sensazioni di limone e mela verde.
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: salmone saltato nella margarina e condimentato con pepe nero
- OPINIONE PERSONALE: un vino bianco onesto che non chiede di più che di essere combinato con un buon piatto a base di pesce

\$ 1949

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio(petillant), amarillo pallizo, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(limón, manzana verde), floral(margarita, flores blancos)

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

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- A la nariz no se percibe la hoja de tomate, sólo se capta un olor de yerbas acompañado con una agradable sensación de margarita
- En la boca, como suele ser un blanco, se encuentra una grande acidez suportada por una robusta sapidez. El cierre es en perfecta correspondencia con la nariz respondiendoy comparticipando a las sensaciones de limón y manzana verde.
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: trozos de salmón salteado con margarina y alineado con pimienta negra
- OPINIÓN PERSONAL: un vino blanco honesto que no pide nada más que ser combinado con un buen plato de pescado

\$ 1949

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(lemon, green apple), flowery(white flowers, daisy)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 81

- At the olfactory analysis, we do not perceive tomato leaf, we only capt a scent of herbaceous accompanied by agreeable sensation of daisy
- At the gustative analysis, as usual for a white wine, we find a great acidity supported by a vigorous salty note. The final is in perfect correspondence with the noseanswering and sharing the sensations of lemon and green apple
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: salmon fried with butter and dressed with black pepper
- MY PERSONAL OPINION: an honest white wine which only asks to join to a fish recipe

\$ 1949

**MERLOT – LEÓN DE TARAPACÁ – VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A. EN VIÑEDOS TARAPACÁ EX-
ZAVALA – ISLA DE MAIPO – CHILE 2006 12%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(rosa rossa, viola azzurra), fruttato(mirtillo, fragola, marmellata), erbaceo(prato)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso la rosa è piacevolmente esuberante
- In bocca è un vino rosso deciso in tannino e sapidità ma già piacevolmente bevibile. La chiusura è con frutta e marmellata
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: grigliata di carne rossa
- OPINIONE PERSONALE: un vino semplice e piacevole. Un abbinamento con la carne rossa a media cottura è l'ideale per un vino rosso base e varietale come questo merlot

\$ 1949

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : floral(rosa roja, rosa azul, violeta), frutas(arándano, fresa, mermelada), yerbas(césped)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz la rosa es agradablemente exuberante
- En la boca es un vino tinto firme en tanino y sapidez pero placenteramente bebible. El cierre es con fruta y mermelada
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parillada de carne roja
- OPINIÓN PERSONAL: un vino sencillo y placentero. Una combinación con la carne roja a $\frac{3}{4}$ es ideal para un vino tinto base y varietal como este merlot

\$ 1949

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : flowery(red rose, blue rose, violet) fruity(berry, strawberry, marmalade), herbaceous(lawn)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full
quite balanced, intense, quite persistent(6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the olfactory analysis, the rose is really exuberant
- At the gustative analysis, it is a red wine strong in tannin and mineral salts but pleasantly drinkable. The finale is with fruit and marmalade
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: barbecue of red meat
- MY PERSONAL OPINION: a simple and pleasant wine. A matching with a red meat underdone is ideal for a red wine like this merlot

\$ 1949

**SYRAH – LEÓN DE TARAPACÁ – VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A. EN VIÑEDOS TARAPACÁ EX-
ZAVALA – ISLA DE MAIPO – CHILE 2006 12%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, frutta di bosco), erbaceo(humus, prato), floreale(geranio, viola, petalo di rosa)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso si capta la nota alcolica e c'è anche una punta di spezie che non viene fuori ma si fa leggermente notare con una dolcezza olfattiva
- In bocca si conferma la nota alcolica e si percepisce una sensazione amara ma non astringente che di fatto lo rende già bevibile in questo momento
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: filetto mediamente cotto con champignones e patata saltate in padella
- OPINIONE PERSONALE: un vino che ti vuol sorprendere al naso con nuovi odori. La combinazione con una carne mediamente cotta potrebbe essere quasi perfetta e trasformarsi in emozionante se il contorno si forma con champignones e patate saltate in padella con burro

\$ 1949

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, fruta de bosque), yerbas(humus, césped), floral(geranio, violeta, pétalos de rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz se capta la nota alcohólica y hay también una punta de especias que no sale afuera pero se hace livianamente notar con una dulzura olfativa
- En la boca se confirma la nota alcohólica y se percibe una sensación amarga pero no astringente que de hecho permite beberlo también en este momento.
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de vacuno cocido a medio punto
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que quiere sorprenderte a la nariz con nuevos olores. La combinación con una carne cocida a $\frac{3}{4}$ podría ser casi perfecta y transformarse en emocionante si el acompañamiento se forma con champiñones y papas salteadas en la sartén con mantequilla

\$ 1949

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, wild berries), herbaceous(lawn, humus), flowery(geranium, violet, petals of rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the olfactory analysis, we capt an alcoholic note and there is also a pin of spicies which does not go out but it is lightly notable for its olfactory sweetness
- At the gustative analysis, it confirms the alcoholic note and we perceive a bitter sensation but not so astringent that, as a matter of fact, allows us to drink the wine in this moment
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : rare beef steak
- MY PERSONAL OPINION: a wine which wants to surprise at the nose with new scents. The matching with an underdone meat could be almost perfect and arriving to be emotional if the side-dish is formed by mushrooms and patatoes fried with butter

\$ 1949

CABERNET SAUVIGNON – LEÓN DE TARAPACÁ – VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A. EN VIÑEDOS TARAPACÁ EX-ZAVALA – ISLA DE MAIPO – CHILE 2006 12%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragole, amarena), erbaceo(peperone verde, humus), floreale(viola, geranio)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso non si identificano tanti sentori, però il fruttato e il floreale sono davvero piacevoli e intriganti
- In bocca è un vino leggermente tannico e con una buona persistenza
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: macinato di carne cucinato con odori
- OPINIONE PERSONALE: un vino di piacevole beva gustoso al naso e gradevole in bocca; risulta essere intrigante la corrispondenza naso-bocca per la frutta; in abbinamento con una semplice ricetta di carne rossa dovrebbe dare il meglio di se stesso

\$ 1949

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cerezas, fresas, jarabe de guindas), yerbas(pimentón verde, humus), floral(violeta, geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz no se identifican muchos perfumes, pero las frutas y las flores son verdaderamente placenteras e intrigantes
- En la boca es un vino livianamente tánico y con una buena persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne molida al jugo
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que da placer beberlo, gustoso a la nariz y agradable en la boca; resulta ser intrigante la correspondencia nariz-boca para la fruta; en combinación con una sencilla receta de carne roja debería entregar su parte mejor

\$ 1949

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, strawberries, cherries syrup), herbaceous(green pepper, humus), flowery(violet, geranium)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis it does not identify many scents, but the fruity and the flowers are really enjoyable and intriguing
- At the gustative analysis, it is a wine lightly tannic and with a good persistence
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: ground beef cooked with garlic and onions
- MY PERSONAL OPINION: a wine which is pleasant to drink, nice to the nose and agreeable at the mouth; the correspondence nose-mouth is really intriguing for the fruit; it should give you its best part by matching with a simple recipe of red meat

\$ 1949

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)