



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

**SAUVIGNON BLANC RESERVA – D.O. VALLE DEL MAIPO – GRAN  
TARAPACÁ – VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ  
EX-ZAVALA S.A. EN VIÑEDOS TARAPACÁ EX-ZAVALA – ISLA DE MAIPO  
– CHILE 2005 13% (PART OF SOUTHERN SUN WINE GROUP)**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia), floreale(margherita, glicine, fiori bianchi), fruttato(limone, susina gialla, limone, mela gialla, *chirimoya*), minerale

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

fresco, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso si percepisce una buona miscela di vaniglia, limone e fiori bianchi
- In bocca è fresco (tanta salivazione) e sapido con carenza di morbidezza che invece mi aspetterei dato che è una riserva
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: frutti di mare bolliti con cubetti di salame, carne di maiale e pollo
- OPINIONE PERSONALE: un naso piacevolmente interessante con aromi terziari che fuoriescono già al primo naso; in bocca risulta essere un vino bianco varietale e non riserva dovuto alla sua freschezza e sapidità; rimane comunque un buon vino bianco da abbinare con una ricetta di frutti di mare

**\$ 3300**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : especias(vanilla), floral(margarita, glicinia, flores blancos), frutas(limón, ciruela amarilla, manzana amarilla, chirimoya), olores distintos(crema pastelera), mineral

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz se percibe una buena mezcla de vainilla, limón y flores blancos
- En la boca es fresco (mucha salivación) y salado con carencia de suavidad que en cambio me esperaba dado que es una reserva
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: mariscos hervidos con cubitos de chorizos, cerdo y pollo
- OPINIÓN PERSONAL: una nariz placentemente interesante con aromas terciarios que sobresalen ya a la primera nariz; en la boca resulta ser un vino blanco varietal y no reserva debido a su frescura y sapidez; de toda manera es un buen vino blanco para combinar con una receta de mariscos

**\$ 3300**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : spicy(vanilla), flowery(daisy, wisteria, white flowers), fruity(lemon, yellow plum, yellow apple, chirimoya), distinct scents(pastry cream), mineral,

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory analysis, we perceive a good mix of vanilla, lemon and white flowers
- At the gustative analysis, is fresh (lot of salivation) and tasty with lack of softness which will be necessary for a reserva wine
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: sea fruits boiled with sausages, pork and chicken
- MY PERSONAL OPINION: a nose pleasantly interesting with tertiary scents which point out at the first exam; at the mouth, it results to be a young white wine and not a reserva due to the fact that its freshness and tasty note; anyway it is a good white wine to match to a sea fruits recipe

**\$ 3300**

**CARMENÈRE GRAN RESERVA – D.O. ISLA DE MAIPO – VINO PRODUCIDO  
Y EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A. EN VIÑEDOS  
TARAPACÁ EX-ZAVALA – ISLA DE MAIPO – CHILE 2005 13% (PART  
OF SOUTHERN SUN WINE GROUP) / BOTELLA N° 37111**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus, erba), fruttato(frutti di bosco, ciliegia rossa matura, marmellata di mirtillo), etereo(ceralacca), speziato(vaniglia, chiodi di garofano), floreale(rosa rossa)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso si identificano tanti sentori: il fruttato e il floreale sono davvero piacevoli e intriganti, mentre che lo speziato e l'etereo confermano che si tratta di una riserva. Davvero un naso discreto.
- In bocca è un vino con una grande sapidità e con una chiusura di legno e di frutta rossa che in parte corrisponde con quello che si era captato al naso; è interessante in bocca pero non è nel migliore stato evolutivo
- STATO EVOLUTIVO: pronto/maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *queso de cabra maduro ahumado / Queso Premium / Reserva Las Majadas*
- OPINIONE PERSONALE: ancora una volta si conferma come maggiore protagonista del panorama vitivivolo cileno il padrone di casa: Don Carmenere. Certamente fra 2 o 3 anni, quando il tannino sarà smorzato e arriverà al punto giusto, le sorprese che ci riserverà questo vino saranno molteplici e piacevoli. In questo momento non ci resta che abbinarlo a una tipica grigliata di carne rossa alla cilena o a un buon formaggio maturo di capra

**\$ 5799**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(humus, yerba), frutas(fruta de bosque, cereza roja madura, mermelada de arándano), etéreo(cera), especias(vanilla, clavos de olores), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto/maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz se identifican muchos perfumes: las frutas y el floral son verdaderamente placenteros y intrigantes, mientras que las especias y el etéreo confirman que se trata de una reserva. De verdad una nariz discreta.
- En la boca es un vino con una grande sapidez y con un cierre de leño y de fruta roja que en parte corresponde con lo que se había captado a la nariz; es interesante en la boca pero no está en su mejor estado de evolución
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto/maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *queso de cabra maduro ahumado / Queso Premium / Reserva Las Majadas*
- OPINIÓN PERSONAL: una vez más se confirma como mayor protagonista del panorama vitivinícola chileno el dueño de casa: Don Carmenere. Ciertamente dentro de 2 ó 3 años, cuando el tanino se habrá atenuado y llegará al punto justo, las sorpresas que nos reservará este vino serán múltiples y placenteras. En este momento no nos queda que combinarlo con una típica parrillada de carne roja a la chilena o con un buen queso de cabra maduro.

\$ 5799

## ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(humus, grass), fruity(wild berries, red ripe cherry, blueberry marmalade), ethereal(sealing wax), spicy(vanilla, cloves), flowery(red rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready/mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory analysis, we identify many scents: the fruity and the flowers are really enjoyable and intriguing whereas the spices and the ethereal confirm that we are deal with a reserva wine. Really a good nose.
- At the gustative analysis, it has got a great salty note and a finale with wood and red fruit which in part correspond to the sensations perceived at the nose; it is interesting at the mouth but is not in its better moment
- EVOLUTION : ready/mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *queso de cabra maduro ahumado / Queso Premium / Reserva Las Majadas*
- MY PERSONAL OPINION: once more Mr. Carmenere confirms its position of protagonist in the Chilean wine world. Surely within 2 or 3 years, when the tannin will be less effective and in the right point, this wine will supply us various and pleasant surprises. In this moment, we should only match it to a typical Chilean barbecue or to a well-aged goat cheese

\$ 5799

**MERLOT GRAN RESERVA – D.O. ISLA DE MAIPO – VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A. EN VIÑEDOS TARAPACÁ EX-ZAVALA – ISLA DE MAIPO – CHILE 2005 13% (PART OF SOUTHERN SUN WINE GROUP)**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, mirtillo, marmellata di more), speziato(pepe verde, vaniglia, cannella), sentori diversi(cenere), erbaceo(humus), floreale(rosa bagnata), etereo(candela)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso è elegante con vari e distinti sentori, in altre parole un vino che si vuol dimostrare subito interessante all'esame olfattivo
- In bocca non è particolarmente eccelso. La chiusura è leggermente amarognola; la persistenza è una buona persistenza anche se di fatto delude al momento della degustazione gustativa. Davvero un peccato.
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: insufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *empanada vinera*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che al naso promette grandi cose ma in bocca non mantiene le promesse fatte al naso. Un abbinamento con una empanada vinera ce lo fa apprezzare un po' meglio anche se il rapporto qualità-prezzo risulta totalmente insufficiente.

**§ 5799**



## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, arándano, mermelada de moras), especias(pimienta verde, vainilla, canela), olores distintos(ceniza), yerbas(humus), floral(rosa bañada), etéreo(vela)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz es elegante con varios e distintos olores, en otras palabras un vino que quiere demostrarse de inmediato interesante al exámen olfativo
- En la boca no es particularmente excelso. El cierre es livianamente amarguillo; la persistencia es una buena persistencia aunque de hecho decepcione al momento de la degustación. De verdad un pecado
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: insuficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: empanada vinera
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que a la nariz promete grandes cosas pero en la boca no mantiene las promesas hechas a la nariz. Una combinación con una empanada vinera lo hace apreciar un poquito más aunque la relación calidad-precio resulta totalmente insuficiente

\$ 5799

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, blueberry, blackberry marmalade), spicy(green pepper, vanilla, cinnamon), distinct scents(ash), herbaceous(humus), flowery(wet rose), ethereal(candle)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory analysis, it is elegant with various and distinct scents, in other words a wine which demonstrates immediately to be very interesting at the nose
- At the gustative analysis, it is not particularly good. The finale is lightly bitter; the persistence is a great persistence even if, as a matter of fact, it disappoints in the act of tasting. Really a pity.
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: insufficient
- WINE-FOOD COMBINATION : *empanada vinera*
- MY PERSONAL OPINION: a wine which promises great things at the nose but at the mouth it does not keep its promises. The matching with a *empanada vinera* permits to appreciate it just a little bit more even if the price-quality comparison results totally insufficient

**\$ 5799**

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)**