

CABERNET SAUVIGNON RESERVA – MAIPO VALLEY
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA VERAMONTE
RUTA 68, KM 66 – CASABLANCA – CHILE PRODUCTO DE
CHILE 2007 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(peperone verde, humus), sentori diversi(legno, mentolato), fruttato(frutti di bosco), tostato, floreale(rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso si riconosce subito il peperone verde del cabernet sauvignon, dopo vengono fuori anche altri sentori che tuttavia non sono rappresentati nella loro pienezza
- In bocca forse c'è un eccesso di sapidità che però viene quasi totalmente oscurato da una persistenza gustativa di tutto rispetto
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne rossa al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un cabernet sauvignon che segue quello che dice il protocollo diplomatico dell'enologia cilena: un grande naso e nella norma a livello di palato. Con una carne rossa cucinata al sangue dovrebbe fare la sua bella figura

\$ 4900

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(pimentón verde, humus), olores distintos(leño, mentolato), frutas(frutas de bosque), tostado, floral(rosa)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz se reconoce de inmediato el pimentón verde del cabernet sauvignon, después salen afuera también otros olores que aún no están representados en su plenitud
- En la boca quizás haya un exceso de sapidez que pero está casi totalmente obscurada por un persistencia gustativa de todo respeto
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja $\frac{3}{4}$
- OPINIÓN PERSONAL: un cabernet sauvignon que sigue lo que dice el protocolo diplomático de la enología chilena : una grande nariz y en el promedio a nivel de paladar. Con una carne roja cocinada $\frac{3}{4}$ debería hacer su linda figura

\$ 4900

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(green pepper, humus), sundry smells(wood, mint's flavour), fruity(wild berries), toasted, flowery(rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft
quite fresh, quite tannic, tasty / full
quite balanced, intense, quite persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the nose, we recognize immediately the green pepper of cabernet sauvignon, later other scents come out but they are not fully represented
- At the mouth, maybe there is an excessive mineral note that it is almost obscured by a gustative persistence very considerable
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : red meat underdone
- MY PERSONAL OPINION: a cabernet sauvignon which follows what the diplomatic protocol says about Chilean enology: great nose and on the average at the palate. With a red meat underdone, it would make a good impression

\$ 4900

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)