

VIÑA VIU MANENT
CARRETERA DEL VINO, KM. 37,
COLCHAGUA - CHILE



VIU MANENT RESERVA CHARDONNAY VALLE DE CASABLANCA FAMILY OWNED SINCE 1935 PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIU MANENT Y CÍA. LTDA. – CARRETERA DEL VINO KM. 37 COLCHAGUA – CHILE
2007 14,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso c/riflessi dorati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(burro), speziato(vaniglia), fruttato(frutta tropicale, limone), erbaceo(erba fresca), floreale(fiori di campo, margherita)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTA: beber ahora o guardar por 2 años

MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO: fermentado y madurado cuidadosamente en barricas de roble francés durante 6 meses

- Al naso si fa interessante con il passare del tempo con una successione di profumi veramente coinvolgente
- In bocca è robusto e persistente in egual misura; la chiusura è corrispondente con ciò che era identificato al naso ossia limone, frutta tropicale e burro.
- Il finale di bocca ti stuzzica e ti invoglia a prenderne un altro sorso per scoprire qualcosa di nuovo; i leggeri brividi che scorrono nel palato tendono a ricordare i grandi bianchi francesi
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: filetto di pollo con salsa ai funghi
- OPINIONE PERSONALE: uno chardonnay che mi entusiasma e un'azienda che mi convince sempre di più. Lo voglio considerare come una via di mezzo tra un piacevole mandorlato sardo – vermentino o nuraghe – e un emozionante chardonnay della Borgogna – Saint-Aubin. Addirittura quando il vino si riscalda, la vaniglia si trasforma in un odore di confetti di un matrimonio settembrino nella mia amata Toscana.

\$ 6390

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso c/reflejos dorados, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(mantequilla), especias(vanilla), frutas(fruta tropical, limón), yerbas(yerbas frescas), flores(flores da campo, margarita)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

NOTA: beber ahora o guardar por 2 años

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : fermentado y madurado cuidadosamente en barricas de roble francés durante 6 meses

- A la nariz no se hace interesante con el pasar del tiempo con una sucesión de perfumes verdaderamente envolvente
- En la boca es robusto y persistente en igual medida; el cierre es correspondiente con lo que se había identificado a la nariz, o sea limón, fruta tropical y mantequilla
- El final de boca te despierta y te da la gana para buscar otro trago y descubrir algo de nuevo; los ligeros escalofríos que corren en le paladar intentan acordarte los grandes blancos franceses
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: filete de pollo en salsa de champiñones
- OPINIÓN PERSONAL: un chardonnay que entusiasma, y una hacienda que convence cada día más. Quiero considerarlo como uno espacio intermedio entre un placentero almendrado de Cerdeña – vermentino o nuraghe – y un emocionante chardonnay de la Borgoña – Saint-Aubin. Encima de todo eso, cuando el vino se calienta, la vainilla se transforma en un olor de *confetti* de una boda de septiembre en mi querida Toscana.

§ 6390

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, intense straw yellow with golden reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : sundry smells(butter), spicy(vanilla), fruity(tropical fruit, lemon)
herbaceous(fresh grass), flowery(wild flowers, daisy)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

NOTE : beber ahora o guardar por 2 años

AGEING: fermentado y madurado cuidadosamente en barricas de roble francés durante 6 meses

- At the nose, it becomes interesting as time goes by thanks to a sequence of scents really engaging
- At the mouth, it is vigorous and persistent in equal parts; the finale is corresponding to what we have identified at the olfactory exam – lemon, tropical fruit and butter
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION:
- MY PERSONAL OPINION: a chardonnay that is thrilling and the vinery persuades one more time. I would like to consider it as a middle course between a pleasant Sardinian almond flavour – vermentino or nuraghe – and an exciting chardonnay coming from Burgundy – Saint-Aubin. Actually, when the wine heats up, the vanilla is transforming in a perfume of sugared almonds of a September wedding of my loved Tuscany.

\$ 6390

**VIU MANENT RESERVA CARMENERE VALLE DE
COLCHAGUA FAMILY OWNED SINCE 1935 PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VIU MANENT Y CÍA. LTDA. –
CARRETERA DEL VINO KM. 37 COLCHAGUA – CHILE**
2006 14,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola, crostata di frutti rossi), speziato(vaniglia), sentori diversi(sapone, cera, borotalco), floreale(viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / robusto
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

NOTA: beber ahora o guardar por 5 años

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: madurado cuidadosamente en barricas de roble francés y americano durante 11 meses

- Al naso è abbastanza gradevole con degli odori terziari nati sicuramente da una barrique di primo uso. Dopo una ora viene fuori un mentolato mescolato con un erbaceo che ammalia le papille olfattive.
- In bocca risulta essere sempre leggermente tannico, anche se già pronto da bere visto che non è stancante.
- Il corpo e la struttura sono del carmenere, ma il naso non è molto corrispondente perché non è arcigno e maschio, bensì elegante e suadente
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto in un ristorante di carne
- OPINIONE PERSONALE: lo ho provato con le lasagne preparate da una mia collega e me le spazzava via, quindi non mi restava che rimpiangere il mio vicino di casa, ovvero il signor Lambrusco di Castelvetro. Quando invece ho cercato di combinare il vino con la più comune delle *empanadas* (comprata al supermercato), funzionava tutto a meraviglia. Degustando questo vino la mente mi riporta sulla spiaggia dell'isola di Kos (Dodecanneso) quando bevevo un ouzò e confondevo i suoi sentori con gli aromi della cucina turca portati sul litorale dell'isola dalla brezza marina dell'Egeo

\$ 5790

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, fresa, tarta de fruta roja), especias(vanilla), olores distintos(jabón, vela, talco), flores(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : pronto/maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

NOTA: beber ahora o guardar por 5 años

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : madurado cuidadosamente en barricas de roble francés y americano durante 11 meses

- A la nariz es bastante agradable con los olores terciarios que proceden de una barrica de primer uso. Después de una hora sale afuera un mentolato mezclado con unas yerbas que encanta las papilas olfativas
- En la boca resulta ser siempre livianamente tánico, aunque ya esté listo para beber visto que no cansa el paladar
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para cualquier ocasión en un restaurante de carne
- OPINIÓN PERSONAL: lo he probado con las lasañas preparadas por una colega de trabajo y se las ha llevado sin dejar huellas, por lo tanto no me queda que añorar mi vecino de casa, o sea el señor Lambrusco di Castelvetro. Cuando, a la vez, he tratado de combinar el vino con la más común de las empanadas (comprada en el supermercado), ha funcionado a maravilla. Degustando este vino la mente me lleva en la playa de la isla griega de Kos (Dodecaneso) cuando bebía un ouzò e confundía sus olores con los aromas de la cocina turca, traídos al litoral de la isla por la brisa marina del Mar Egeo

\$ 5790

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(sherry, strawberry, jam tart), spicy(vanilla), sundry smells(soap, wax, talcum powder), flowery(violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous

quite balanced, intense, quitepersistent(5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready/mature, quite harmonious EVALUATION 83

NOTE: beber ahora o guardar por 5 años

AGEING: madurado cuidadosamente en barricas de roble francés y americano durante 11 meses

- At the nose is quite palatable with some tertiary scents surely coming from first use barrique. After an hour, a mentolathed flavour comes out mixed with herbaceous one which captures the gustative papillae
- At the mouth, it results to be lightly tannic, even if it is ready to drink because it is not tiring
- The body and the structure is about carmenere but the nose is not so corresponding because it is not stern and masculine, on the contrary it is elegant and persuasive
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion when eating meat
- MY PERSONAL OPINION: I have tried to join it to the lasagne prepared by one of my colleagues and the wine brushed them off, so I have only to miss my neighbour, that is Mr. Lambrusco di Castelvetro. Whereas when I have joined the wine to the most common empanadas (bought at the supermarket), it really works splendidly. Winetasting this wine, my mind goes back to Kos Island beach (Dodecanese) when I was drinking an ouzò and I was mixing up its scents with the flavours of Turkish cuisine brought on the coast by the Aegean breeze

\$ 5790

**VIU MANENT SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON –
LA CAPILLA ESTATE MIGUEL VIU MANENT – COLCHAGUA
– CHILE VALLE DE CASABLANCA PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VIU MANENT Y CÍA. LTDA. –
CARRETERA DEL VINO KM. 37 COLCHAGUA – CHILE**
2006 14,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, mora, marmellata), speziato(vaniglia), erbaceo(sottobosco, humus, erba secca), tostato, sentori diversi(mentolato), floreale(viola,rosa canina)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: 86% cabernet sauvignon, 14% malbec

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 18 meses en barricas de roble francés(90%) y americano(10%)

- All'esame olfattivo è un vino cileno al 100%: grande varietà di profumi ben definiti con una ricchezza e una finezza di naso veramente eccellenti
- In bocca è un vino grosso e corposo anche se la persistenza non è eccezionale; la chiusura è con erba e legno con una discreta eleganza. Si tratta di un vino ben fatto perché non si sente l'alcol
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pappardelle al cinghiale
- OPINIONE PERSONALE: con un primo piatto di pasta accompagnato con un sugo di cacciagione per fare in modo che il tannino del vino contrasti l'acidità della ricetta e la tendenza dolce del preparato alimentare si opponga alla sapidità della bevanda. In sostanza, la partenza è quella di una Ferrari in pole-position al gran premio di Montecarlo, ma sfortunatamente, l'arrivo non permette alla squadra nemmeno di competere al mondiale costruttori di fine campionato.

\$ 9990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza, mora, mermelada), especias(vanilla), yerbas(sotobosque, humus, yerbas secas), tostado, olores distintos(mentolato), floral(violeta, rosa de bosque)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

MEZCLA: 86% cabernet sauvignon, 14% malbec

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : 18 meses en barricas de roble francés(90%) y americano(10%)

- Al examen olfativo es un vino chileno al 100%: grandes variedades de perfumes bien definidos con una riqueza y una fineza de nariz verdaderamente excelentes
- En la boca es un vino fuerte y corposo aunque la persistencia no es excepcional; el cierre es con yerbas y leño con una discreta elegancia. Se trata de un vino bien hecho porque no se siente el alcohol
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: papparedelle al cinghiale (típico plato de pasta italiana)
- OPINIÓN PERSONAL: con un primer plato de pasta acompañado con un guiso de caza de manera que el tanino del vino contraste la acidez de la receta y la tendencia dulce del preparado alimenticio se oponga a la sapidéz de la bebida. En resumida cuenta, la salida es la de una Ferrari en pole-position en el Gran Prix de Montecarlo, pero desafortunadamente, la llegada no permite al equipo de competir para la ganancia final en la clasificación

\$ 9990

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry, berry, marmalade), spicy(vanilla), herbaceous(undergrowth, humus, grass), toasted, sundry smells(mentholated), flowery(violet, wild rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

GRAPE BLEND: 86% cabernet sauvignon, 14% malbec

AGEING: 18 meses en barricas de roble francés(90%) y americano(10%)

- At the olfactory exam, it is a hundred-per-cent Chilean wine: great variety of perfumes well defined with a richness and a fineness at the nose really excellent
- At the mouth, it is a structured and vigorous wine even if the persistence is not so exceptional; the finale is with herbs and wood with a discreet elegance. It deals with a very well done wine because we do not perceive the alcohol
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: pappardelle al cinghiale (typical Italian dish)
- MY PERSONAL OPINION: with a recipe of pasta accompanied by a game sauce in order to contrast the acidity of the dish with the tannic note of the wine and as the sweet tendency of the food counterbalances the mineral note of the drink. Briefly, the start is like a Ferrari in pole-position at Montecarlo Gran Prix, but unfortunately, the arrival does not allow to the team to compete for the best place at the end of the season.

\$ 9990

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI
LAUREA SPECIALISTICA IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE
EUROAMERICANE
UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA

SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)