

**VIÑA VON SIEBENTHAL – CARMENÈRE RESERVA D.O. VALLE DE ACONCAGUA – VINO TINTO – SINGLE VINEYARD – PRODUCIDO POR VIÑA VON SIEBENTHAL S.A. PANQUEHYE, O’HIGGINS S/N – VALLE DE ACONCAGUA – CHILE 2007 13,9%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflussi 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

NOTA: cosecha manual 37.245 botellas

- 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

**\$ 8000**

## 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

NOTA: cosecha manual 37.245 botellas

- 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 expriman 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

\$ 8000

## 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

NOTE: cosecha manual 37.245 botellas

- 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

\$ 8000

**VIÑA VON SIEBENTHAL – PARCELA # 7 RESERVA – D.O. VALLE DE ACONCAGUA –  
RED WINE – UNFILTERED – PRODUCIDO POR VIÑA VON SIEBENTHAL S.A.  
PANQUEHYE, O’HIGGINS S/N – VALLE DE ACONCAGUA – CHILE 2005 14%**

**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

NOTA: estate bottled – hand picked 65.368 bottles

- 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

**\$ 7500**

## 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

NOTA: estate bottled – hand picked 65.368 bottles

- 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

\$ 7500

## 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

NOTE: estate bottled – hand picked 65.368 bottles

- 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

\$ 7500

**VIÑA VON SIEBENTHAL – CARABANTES SYRAH – DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PANQUEHUE ACONCAGUA VALLEY – HAND PICKED – UNFILTERED –  
PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA VON SIEBENTHAL S.A. PANQUEHUE,  
O’HIGGINS S/N – VALLE DE ACONCAGUA – CHILE 2004 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

NOTA: limited edition 17.992

- 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

**\$ 9500**

## 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

NOTA: limited edition 17.992

- 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

\$ 9500



**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

NOTE: limited edition 17.992

- 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

**\$ 9500**