

**SAUVIGNON BLANC – AMARAL LEYDA VALLEY – CHILE VINO DE CHILE
PRODUCIDO & EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA AMARAL – AV. ELIODORO
YAÑEZ 2962 – PROVIDENCIA – SANTIAGO – PROPIEDAD DE MONTGRAS
2007 13,5%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglia di pomodoro), fruttato(limone), floreale(gelsomino)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(3/4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- All'esame visivo si riscontra il cosiddetto petillant
- Al naso c'è quanto basta
- In bocca è discretamente acido e la chiusura è con mandorla
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pesce lessato con verdure combinato con basilico y olio di oliva
- OPINIONE PERSONALE: un sauvignon blanc semplice destinato ad essere consumato giusto nei tempi caldi dell'estate; l'abbinamento con il pesce è delizioso

\$ 4690

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(hoja de tomate), frutas(limón), floral(jazmín)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(3/4), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- Al examen visual se encuentra el dicho petillant
- A la nariz se encuentra todo el necesario
- En la boca es discretamente ácido y el cierre es con almendra
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pescado a la olla con verduras y bordado con albahaca y aceite de oliva
- OPINIÓN PERSONAL: un sauvignon sencillo destinado a ser consumido justo en el tiempo caluroso del verano; la combinación con el pescado es deliciosa

\$ 4690

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: quite limpid(petillant), straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(tomato leaf), fruity(lemon), flowery(jasmine)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(3/4), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the visual analysis, we find the so-called *petillant*
- At the nose, there is all the necessary
- At the mouth, it is discretely acid and the final is with almond
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: boiled fish with vegetables and basil dressed with olive oil
- MY PERSONAL OPINION: a simple sauvignon destined to be just consumed in summertime; the matching with the fish is delicious

\$ 4690

WILD FERMENTED CHARDONNAY – AMARAL LEYDA VALLEY – CHILE VINO DE CHILE PRODUCIDO & EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA AMARAL – AV. ELIODORO YAÑEZ 2962 – PROVIDENCIA – SANTIAGO – PROPIEDAD DE MONTGRAS
2007 14,5%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela rossa, banana, pesca bianca, ananas), erbaceo(erba), sentori diversi(miele, legno di agrumi), floreale(tarassaco, fiori di limone)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

NOTE: contiene solfitos

- Un grande naso capace di catturare le papille olfattive più esigenti con questo legno di agrumi davvero inedito ed originale
- In bocca è quasi equilibrato con una stupenda corrispondenza naso-bocca, con un'entrata di pesca bianca e una chiusura di limone
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *congriso colorado frito con salsa de huevo y orégano con manteca y aceite de girasol* (tipica ricetta cilena)
- OPINIONE PERSONALE: uno chardonnay che si converte in un orto di agrumi che cattura sole e colori trasformando l'aria in un aroma di fiori di limone incantevole. La chiusura del vino, leggermente amara a limone, si controbilancia magnificamente con la conclusione tendenzialmente dolce del preparato alimentare...proprio una bella accoppiata!

\$ 4990

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(manzana roja, plátano, durazno blanco, piña), yerbas(yerba), olores distintos(miel, madera de cítrico), floral(jaramago, flores de limón)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(4/5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

NOTAS: contiene sulfitos

- Un grande naso capaz de capturar las papilas olfativa más exigentes con este leño de cítrico verdaderamente inédito y original
- En la boca es casi equilibrado con una estupenda correspondencia nariz-boca, con una entrada de durazno blanco y un cierre de limón
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: *congrio colorado frito con salsa de huevo y orégano con manteca y aceite de girasol*
- OPINIÓN PERSONAL: un chardonnay que se convierte en un huerto de cítrico que captura sol y colores transformando el aire en un aroma de flor de limón encantador. El cierre del vino, livianamente amargo a limón, se controbalancea magníficamente con la conclusión tendencialmente dulce de la preparación alimenticia... !de verdad una hermosa pareja!

\$ 4990

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: quite limpid(petillant), straw yellow, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(red apple, banana, white peach, pineapple), herbaceous(grass), sundry smells (honey, citrus wood), flowery(dandelion, lemon flowers)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(4/5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- A great nose capable of catching the more fastidious olfactory papillas with this citrus wood really fresh and original
- At the mouth is almost balanced with superb correspondence nose-mouth, with an entry of white peach and a final of lemon
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *congriso colorado frito con salsa de huevo y orégano con manteca y aceite de girasol* (typical Chilean recipe)
- MY PERSONAL OPINION: a wine which turns a chardonnay into a citrus kitchen-garden which captures sun and colours transforming the air in a delightful flower lemon scent. The final of the wine, lightly lemon bittered, is counterbalancing gorgeously to the end of the recipe basically sweet...really a well-matched pair!

\$ 4990