

**GRACIA DE CHILE – RESERVA CARMENERE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO  
POR VIÑEDOS Y BODEGAS CÓRPORA S.A. – EL BAJO DE TOTIHUE S/N –  
REQUINOA – CHILE 2007 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno di bosco), fruttato(marmellata di more), tostato(tabacco, cioccolato fondente), floreale(fiori rossi secchi)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Le sensazioni olfattive sono abbastanza gradevoli e appassionanti per poter sostenere che si tratta di un buon vino
- In bocca la secchezza e la sensazione leggermente amara rilasciata dal tannino sono le protagoniste indiscusse. La chiusura è discretamente in corrispondenza con ciò che si è percepito al naso confermando legno e marmellata
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *empanada de Pomaire* (ricetta tipica cilena)
- OPINIONE PERSONALE: un vino da dedicare a un anniversario perché è in grado di generare ricordi che non trasmettono nostalgia, bensì entusiasmo per il bei tempi passati che sfortunatamente non ritornano più

**\$ 4490**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(leño de bosque), frutas(mermelada de moras), tostado(tobaco, chocolate amargo), floral(flores rojas secas)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo  
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- Las sensaciones olfativas son bastante agradables y apasionadas para poder sostener que se trata de un buen vino
- En la boca la sequedad y la sensación livianamente amarga entregada por el tanino son las protagonistas indiscutibles. El cierre es discretamente en correspondencia con lo que se ha percibido a la nariz confirmando leño y mermelada
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: empanada de Pomaire
- OPINIÓN PERSONAL: un vino para dedicar a un aniversario porque es capaz de generar recuerdos que no transmiten nostalgia, sino entusiasmo para los lindos tiempos pasados que desafortunadamente no vuelven más

\$ 4490

## 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 82

GRAPES: carmenere 70% + cabernet sauvignon 30%

- 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

\$ 9990