

**LAGAR DE BEZANA – SINGLE VINEYARD – LIMITED EDITION – SYRAH D.O.
CACHAPOAL – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑEDOS LAGAR DE BEZANA –
FUNDO LA ESPERANZA – CODEGUA – RANCAGUA – CHILE 2005 14%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, lampone, susina rossa), speziato(cannella), etereo(sapone), floreale(rosa rossa)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso passa quasi senza percezioni olfattive ben definite
- In bocca rinasce grazie alle sue capacità di amalgamare i suoi componenti fino al punto di portarli a un buon equilibrio di bocca
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pollo borracho (tipica ricetta cilena)
- OPINIONE PERSONALE: un vino povero fuori, però ricco dentro che per la sua morbidezza di bocca rilasciata da questa sensazione di vellutato si rende ideale per un piatto di carne non impegnativo

\$ 12000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, frambuesas, ciruela roja), especias(canela), etéreo(jabón), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo equilibrado, intenso, bastante persistente(4/5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz pasa casi sin percepciones olfativas bien definidas
- En la boca renace gracias a sus capacidades de amalgamar sus componentes hasta el punto de llevarlos a un buen equilibrio de boca
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pollo borracho
- OPINIÓN PERSONAL: un vino pobre fuera pero rico dentro, que por su suavidad de boca entregada por esta sensación de aterciopelado se hace ideal para un plato de carne no muy empeñoso

\$ 12000

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 83

- 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

\$ 7560