

VERANDA – SAUVIGNON BLANC – BÍO BÍO – MIRAFLORES SINGLE VINEYARD – WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY: VIÑEDOS Y BODEGAS CÓRPORA S.A. EL BAJO DE TOTIHUE S/N, REQUINOA, CHILE 2008 13,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : abb. limpido(petillant), giallo paglierino c/riflessi verdolini, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglia di pomodoro, erba), fruttato(limone, nocciola), minerale, floreale(margherita)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Un naso con molto erbaceo, poca frutta e un fiorellino di contorno
- In bocca c'è una discreta acidità e una interessante nota mineral; la chiusura è con limone ed erba
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: empanada de camarones (tipico piatto cileno)
- OPINIONE PERSONALE: intrattenere un ospite prima dell'arrivo del piatto principale e rendere motivante l'aspettativa sarebbe la giusta missione di questo bianco che non vuol far colpo al momento, ma vuole essere ricordato nel tempo

\$ 7990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : bastante limpio(petillant), amarillo pallizo c/reflejos verdetes, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(hoja de tomate, yerba), frutas(limón, avellana), mineral, floral(margarita)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave
fresco, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- Una nariz con mucha yerba, poca fruta y una florcita de guarnición
- En la boca tiene una discreta acidez y una interesante nota mineral; el cierre es con limón y yerba
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: empanada de camarones
- OPINIÓN PERSONAL: entretener a un huésped antes de la llegada del plato principal y hacer entusiasta la espera, sería la justa misión de este blanco que no quiere causar sensación en el momento sino quiere ser recordado en el tiempo

\$ 7990

**VERANDA – PINOT NOIR – CASABLANCA – BÍO BÍO – WINE OF CHILE –
PRODUCED AND BOTTLED BY: VIÑEDOS Y BODEGAS CÓRPORA S.A. EL BAJO DE
TOTIHUE S/N, REQUINOA, CHILE 2007 14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia rossa matura, fragola), tostato(cioccolato al latte), sentori diversi(legno), floreale(rosa bagnata)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Il naso non è ancora nel suo momento migliore, ma sembra muoversi per raggiungere la posizione, il posto di *top gun*
- In bocca è quasi tannico con secchezza e astringenza ben presenti, fatto veramente strano per la tipologia di pinot nero. La chiusura è pastosa e con sapore a legno
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: cazuela de vacuno (tipico piatto cileno)
- OPINIONE PERSONALE: nonostante questa ingombrante e fuori luogo presenza del tannino, considero questo vino già godibile con la più cilena di tutte le ricette, ovvero la *cazuela de vacuno*

\$ 7990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo granate, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza roja madura, fresa), tostado(chocolate de leche), olores distintos(leño), floral(rosa mojada)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / robusto
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- La nariz no está todavía en su momento mejor, pero parece moverse para alcanzar la posición, el lugar de top gun
- En la boca es casi tánico con sequedad y astringencia bien presentes, hecho verdaderamente raro para la tipología del pinot noir. El cierre es pastoso y con sabor a leño
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: cazuela de vacuno
- OPINIÓN PERSONAL: no obstante esta voluminosa e inoportuna presencia de tanino, considero este vino ya agradable con la más chilena de todas las recetas, o sea la cazuela de vacuno

\$ 7990