

**AC 4090 – CARMENERE RESERVA ALTA CIMA – D.O. VALLE DE LONTUÉ – CHILE – PRODUCIDO Y ENVASADO EN ORIGEN POR: CAVAS SCHRÖDER & HANKE LTDA. – RUTA K-157 – KM 1,5 – SAGRADA FAMILIA 2009 13,5%**

[www.altacima.cl](http://www.altacima.cl)

[info@altacima.cl](mailto:info@altacima.cl)

**VISUAL:** color rojo rubí con reflejos púrpura y un cuerpo conforme a la regla.

**NARIZ:** caramelo, madera dulce, ororuz, tostado, chocolate, berries y rosa roja.

**BOCA:** el sabor de la madera se alterna con la suavidad del vino al paladar; el sabor de los berries se presenta al final de boca empujado por una pequeña astringencia tánica percatada en la parte superior de las encías; la persistencia aromática intensa es de 5/6 segundos.

**MARIDAJE:** lomo vetado a punto con pimienta negra

- La succulencia de la carne contrarresta la astringencia tánica del vino
- La sensación de las especias concuerda con la suavidad del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** un buen cuerpo al examen visual y unas notas tenues al análisis olfativo; el leño se suaviza con la redondez de las barricas preparando el paladar a la explosión final de la fruta de bosque contenida por la leve nota astringente del tanino.

**AC 4090 – GEWÜRZTRAMINER LATE HARVEST ALTA CIMA – D.O. VALLE DE LONTUÉ – VINO BLANCO DULCE – PRODUCTO DE CHILE – PRODUCIDO Y ENVASADO EN ORIGEN POR: CAVAS SCHRÖDER & HANKE LTDA. – RUTA K-157 – KM 1,5 – SAGRADA FAMILIA – SÉPTIMA REGIÓN 2007 13,5%**

**VISUAL:** amarillo pajizo y con un gran cuerpo.

**NARIZ:** litchi, vainilla, crema pastelera, anís, glicinia, miel, naranja y mermelada de albaricoque.

**BOCA:** dulce, amable y agradable: es como comerse una cucharada de mermelada. La dulzura encuentra sus fundamentos en la estructura del vino; la salivación en las zonas laterales de la lengua halla sus bases en la suavidad de boca; el cierre de boca, que a nivel de persistencia aromática intensa llega a 6 segundos, tiene un grato sabor a cáscara de naranja y mermelada de albaricoque.

**MARIDAJE:** pasteles árabes

- La dulzura de los pasteles concuerda con la dulzura del late harvest
- La crasitud del preparado alimenticio se contrapone a la salivación del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** las altas cumbres degustativas de esta cosecha tardía corresponden al nombre de la viña: Alta Cima. El maridaje es de primer orden, aunque este precioso néctar de Baco se podría apreciar también como vino de meditación.