

**CHARDONNAY SOLdeSOL – MALLECO VALLEY – TRAIGUÉN – VIÑA AQUITANIA –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA AQUITANIA – SANTIAGO – CHILE –
PRODUCTO CHILENO 2006 13,8%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(burro, legno, miele, borotalco), fruttato(limone caramellato, pesca
gialla, mango, maracuja), minerale, floreale(rosa gialla)

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

abb. equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

- Al naso è come se fosse una torre rinchiusa con tutti i suoi segreti e nel momento in cui si apre il portone i misteri si svelano e ci sono delle rivelazioni olfattive fantastiche
- Grande sapidità in bocca con chiusura a legno, limone, pesca che conduce la nostra immaginazione verso una macedonia di frutti gialli
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: curanto (tipico piatto di mare cileno)
- OPINIONE PERSONALE: il vino rappresenta una scommessa che è stata vinta. Avventurarsi lontano dalle più comuni zone vitivinicole per creare un vino che ha poco da invidiare ai migliore chardonnay europei è la meta raggiunta da questi pionieri enologici del sud del Cile

\$ 18990

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(mantequilla, madera, miel, talco), frutas(limón acaramelado, durazno amarillo, mango, maracujá), mineral, floral(rosa amarilla)

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

bastante equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 88

- A la nariz es como si fuera una torre encerrada con todos sus secretos y en el momento en que se abre el portal los misterios se revelan y hay unas revelaciones olfativas fantásticas
- Grande sapidez en boca con final – leño, limón, durazno – que conduce nuestra imaginación hacia una macedonia de frutos amarillos
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: curanto
- OPINIÓN PERSONAL:el vino representa una apuesta que se ha ganado. Aventurarse lejo de las más comunes zonas vitivinícolas, para crear un vino que no debe envidiar nada a los mejores chardonnay europeos, es la meta alcanzada por estos pioneros enológicos del sur de Chile

\$ 18990

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : sundry smells(butter, wood, honey, talc), fruity(candied lemon, yellow peach, mango, maracujá), mineral, flowery(yellow rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 88

- At the nose, it is a sort of closed tower with all the secrets and in the moment of the opening of the main door, the mysteries are disclosed and the olfactory sensations are wonderful
- Great tasty at the mouth with a final wood-lemon-peach flavoured which take our imagination towards a yellow fruit salad
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *curanto* (typical Chilean dish)
- MY PERSONAL OPINION: the wine represents a bet which is gained. Venturing so far from the more common wine zones, to create a wine which does not envy anything to the best European chardonnay, is the attained goal by these oenological pioneers in the south of Chile

\$ 18990