

**CASA LA JOYA RESERVE – GEWÜRZTRAMINER – COLCHAGUA VALLEY – VIÑA  
BISQUERTT FAMILY VINEYARDS – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA  
BISQUERTT LTDA. – LIHUEIMO S/N PALMILLA – CHILE 2008 13,5%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(litchi, limone), erbaceo(erba), minerale, floreale(glicine, margherita)

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso è tipologico e la frutta è rappresentata con squisitezza
- In bocca c'è una mineralità e in appoggio una buona acidità; la chiusura è con limoni, fiori ed erba
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pasta al pesto genovese
- OPINIONE PERSONALE: la grande aromaticità del naso si deve controbilanciare con un'altra grande aromaticità, quindi niente di meglio che un bel piatto di pasta al pesto genovese

**\$ 5600**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(litchi, limón), yerbas(yerba), mineral, floral(glicinia, margarita)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz es tipológico y la fruta es representada con exquisitez
- En la boca hay una grande mineralidad y en apoyo una buena acidez; el cierre es con limones, flores y yerba
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pasta con pesto genovés
- OPINIÓN PERSONAL: la grande aromaticidad de la nariz se debe contrabalancear con otra grande aromaticidad, por ende nada mejor que un hermoso plato de pasta al pesto genovés

\$ 5600

**ENGLISH:**

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(litchi, lemon), herbaceous(grass), mineral, flowery(wisteria, daisy)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(4/5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the nose, it is typological and the fruit is represented with delicacy
- At the mouth, there is a great mineral note and a good acidity; the final is with lemons, flowers and grass
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: pasta with Genoa's pesto sauce
- MY PERSONAL OPINION: the huge fragrance of the nose should be countebalance by other big atomatic quality, then anything better than a nice dish of pasta with Genoa's pesto sauce

**\$ 5600**