

**CHARDONNAY – CABALLO DE ORO – VALLE DEL MAIPO – TERRAVIN LTDA. –
CARDONAL ALTO – PARCELA N° 4 – HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2007 13,5%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana), sentori diversi(burro, miele), erbaceo(camomilla, tè),
floreale(tarassaco)

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 83

- Un naso abbastanza ampio e tipologico
- Una buona bocca anche se la morbidezza del naso non si riconferma al palato; la chiusura è un poco amara dovuto al fatto che forse si vuol marcare l'uso del legno
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pasticcio di *reineta* al forno
- OPINIONE PERSONALE: un bel terziario al naso con aromi veramente apprezzabile che in bocca si perdono e lasciano un finale tendenzialmente amaro per il passaggio in legno

\$ 2600

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(plátano), olores distintos(mantequilla, miel), yerbas(camomilla, té), floral(jaramago)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastant salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- Un naso bastante amplio y tipológico
- Una buena boca aunque la suavidad de la nariz no se reconfirma al paladar; el cierre es un poco amargo debido al hecho que a lo mejor se quiere destacar el uso de la barrica
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: óptimo
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pastel de reineta al horno
- OPINIÓN PERSONAL: una hermosa terciarización a la nariz con aromas verdaderamente apreciables que en la boca se pierden y dejan un final tendencialmente amargo por el pasaje en madera

\$ 2600

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(banana), sundry smells(butter, honey), herbaceous(camomile, tea), flowery(dandelion)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- A nose quite ample and typological
- A good mouth even if the softness of the nose is not present at the palate; the final is just a little bitter due to the fact that it wants to underline the use of the wood
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: very good
- WINE-FOOD COMBINATION: baked *reineta* pie
- MY PERSONAL OPINION: a good tertiary at the nose with scents really appreciable that are following in the mouth and give you a final tendentially bitter for the barrique's passage

\$ 2600

**CHARDONNAY – DON CARLOS – VALLE DEL MAIPO – TERRAVIN LTDA. –
CARDONAL ALTO – PARCELA N° 4 – HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2005 13,7%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : abbastanza limpido(petillant), giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(erba), fruttato(limone, frutta tropicale), floreale(margherita)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Un naso nella norma
- Una bocca equilibrata con una chiusura a frutta tropicale; buona persistenza e piacevole fattura
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: spaghetti panna e corvina
- OPINIONE PERSONALE: non ha il tocco amabile di altri chardonnay, però si rende gustoso per le sue caratteristiche di vino fatto in casa

\$ 2600

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(yerba), frutas(limón, fruta tropical), floral(margarita)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

equilibrado, intenso, bastante persistente(5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- Una nariz según las reglas
- Una boca equilibrada con un cierre a fruta tropical; buena persistencia y placentera factura
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: espagueti con crema y corvina
- OPINIÓN PERSONAL:no tiene el toque amable de otros chardonnay, pero se hace gustoso por sus características de vino casero

\$ 2600

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(grass), fruity(lemon, tropical fruit), flowery(daisy)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

balanced, intense, quite persistent(5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- An acceptable nose
- A balanced mouth with a tropical fruit final; good persistence and well-made
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: very good
- WINE-FOOD COMBINATION: spaghetti with cream and fish
- MY PERSONAL OPINION: it does not have the friendly touch of other chardonnay, but it becomes tasty for its characteristics of home-made wine

\$ 2600

**CARMENERE – CABALLO DE ORO – VALLE CENTRAL – TERRAVIN LTDA. –
CARDONAL ALTO – PARCELA N° 4 – HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2008 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta verde), erbaceo(erba di bosco, humus), floreale(rosa rossa)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso è sufficiente con tutti i parametri che gli sono richiesti
- La chiusura dolce me lo porta in abbinamento con un antipasto a base di carne
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *parrillada de carne* (grigliata di carne)
- OPINIONE PERSONALE: dopo una giornata fredda abbiamo trovato il giusto compagno per una cena a base di carne

(375ml) **\$ 1000**

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta verde), yerbas(yerba de bosque, humus), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz llega a la suficiencia con todos los parámetros que se le exigen
- El cierre dulce me lo lleva en combinación con una entrada a base de carne
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: óptimo
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada de carne
- OPINIÓN PERSONAL: después de una jornada fría hemos encontrado el justo compañero para una cena a base de carne

(375ml) \$ 1000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(green fruit), herbaceous(undergrowth, humus), flowery(red rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the nose, it is enough to fulfill all the parameters that are required
- The sweet final matches this wine to a meat appetizer
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: very good
- WINE-FOOD COMBINATION: grigliata di carne
- MY PERSONAL OPINION: after a cold day, we have found the right companion for a supper with meat

(375ml) \$ 1000

**CABERNET SAUVIGNON – CABALLO DE ORO – VALLE CENTRAL – TERRAVIN
LTDA. – CARDONAL ALTO – PARCELA N° 4 – HUELQUÉN – PAINE – CHILE
2006 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(lamponi, mirtillo), erbaceo(foglie di bosco bagnate, erba bagnata),
floreale(viola, geranio)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo
equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Un buon ventaglio di aromi al naso che stimola l'interesse olfattivo del degustatore
- Quasi equilibrato in bocca e di piacevole beva; la chiusura è con frutta e corrispondente al naso
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: penne con salsa di noci
- OPINIONE PERSONALE: un vino piacevole al naso e alla bocca. Ideale per un primo piatto a base di carne o una pasta con un sugo abbastanza deciso

(375ml) \$ 1000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(frambuesas, arándano), yerbas(hojas bañadas de bosque, yerba mojada), floral(violeta, geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo
equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- Un buen abanico de aromas a la nariz que estimula el interés olfativo del catador
- Casi equilibrado en la boca y agradable al beberse; el cierre es con fruta y correspondiente a la nariz
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pasta con salsa de nueces
- OPINIÓN PERSONAL: un vino placentero a la nariz y a la boca. Ideal para una receta de a base de carne o una pasta con una salsa bastante contundente

(375ml) \$ 1000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(raspberries, blueberry), herbaceous(wood wet leaves, wet grass), flowery(violet, geranio)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full
balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- A good range of scents at the olfactory analysis which stimulates the olfactory curiosity of the wine-taster
- Almost balanced at the mouth and good to drink; the final is with fruit and correspondent at the nose
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: pasta with nuts sauce
- MY PERSONAL OPINION: a pleasant wine at the nose and at the mouth. Ideal for a first dish with meat or a pasta with a quite marked sauce

(375ml) \$ **1000**

**CABERNET SAUVIGNON – CABALLO DE ORO RESERVA – VALLE DEL MAIPO –
TERRAVIN LTDA. – CARDONAL ALTO – PARCELA N° 4 – HUELQUÉN – PAINE –
CHILE 2006 14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(peperone verde), sentori diversi(legno), speziato(vaniglia, cannella), fruttato(frutta rossa), floreale(orquidea)

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 84

- Un buon panorama di sentori al naso che stimola la curiosità olfattiva del degustatore
- In bocca è equilibrato, la chiusura a legno è leggermente amara
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: coscia di maiale alla griglia
- OPINIONE PERSONALE: un buon cabernet sauvignon che si sposa con una carne non troppo esigente. Campagna, pioggia, vento del nord che ci trasporta aroma di foglie autunnali con lo scopo di farci apprezzare il nostro barbecue in un tempo quasi invernale

\$ 5700

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(pimentón verde), olores distintos(leño), especias(vanilla, canela), frutas(fruta roja), floral(orquídea)

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 84

- Un buen panorama de olores a la nariz que estimula la curiosidad olfativa del degustador
- En la boca el cierre a madera es ligeramente amargo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pierna de cerdo asada
- OPINIÓN PERSONAL: un buen cabernet sauvignon que se combina con una carne no demasiado exigente. Campaña, lluvia, viento del norte que nos transporta aroma de hojas otoñales con el fin de dejarnos apreciar nuestra parrillada en un tiempo casi invernal

\$ 5700

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(green pepper), sundry smells(wood), spicy(vanilla, cinnamon), fruity(red fruit), flowery(orchid)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full
balanced, intense, quite persistent(4/5), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- A good range of scents at the olfactory analysis which stimulates the olfactory curiosity of the wine-taster
- At the mouth, it is balanced, the wood final is lightly bitter
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: grilled haunch of pork
- MY PERSONAL OPINION: a good cabernet sauvignon which matches to a meat not so demanding. Countryside, rain, wind of north that give us autumn leaves scent for the goal of appreciating our barbecue in a sort of wintertime

\$ 5700

**CABERNET SAUVIGNON – CARDONAL RESERVA – VALLE DEL MAIPO –
TERRAVIN LTDA. – CARDONAL ALTO – PARCELA N° 4 – HUELQUÉN – PAINE –
CHILE 2004 14%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(marmellata di more, confettura di ciliegie), speziato(pepe bianco),
erbaceo(mallo di noce), floreale(rosa azzurra)

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

- Lo mettì al naso e rimani esterrefatto per il gradevole susseguirsi di aromi di grande qualità
- La bocca si costruisce grazie ad una morbidezza e una robustezza che con la giusta acidità lo rendono equilibrato
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo con salsa di noci
- OPINIONE PERSONALE: al naso si uniscono all'unisono i due concentrati aromatici (piatto e vino); la salivazione della carne si contrasta con la morbidezza del vino; la persistenza del vino si controbilancia con quella della carne

\$ 5700

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mermelada de moras, confitura de cerezas), especias(pepe blanco), yerbas(ruezno de nuez), floral(rosa azul)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / robusto
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- Lo hueles y te quedas estupefacto por el agradable subseguirse de aromas de grande calidad
- La boca se construye gracias a una suavidad y una robustez que con la justa acidez lo hacen equilibrado
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de buey con salsa de nueces
- OPINIÓN PERSONAL: a la nariz se unen al unísono los dos concentrados aromáticos (plato y vino); la salivación de la carne se contrasta con la suavidad del vino; la persistencia del vino se contrabalancea con la de la carne.

\$ 5700

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blueberries marmalade, cherries jam), spicy(white pepper), herbaceous(walnut husk), flowery(blue rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous
quite balanced, intense, persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 86

- At the nose, you keep astounded for the agreeable succeeding of scents of great quality
- At the mouth, it is built up thanks to a softness and a robustness that with the right acidity make it balanced
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: beef steak with nut sauce
- MY PERSONAL OPINION: at the nose, the two scent concentrates (recipe and wine) are jointed in unison; the salivation of the meat contrasts the softness of the wine; the wine persistence counterbalances the meat persistence

\$ 5700

CABERNET SAUVIGNON – CABALLO DE ORO PURA SANGRE – GRAN RESERVA – VALLE DEL MAIPO – TERRAVIN LTDA. – CARDONAL ALTO – PARCELA N° 4 – HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2004 13,9%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno, mentolato), speziato(chiodi di garofano), tostato, fruttato(marmellata di mirtilli), floreale(rosa disidratata)

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Un bel naso
- Una bocca da rosso invecchiato con morbidezza e secchezza tannica
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca al sangue
- OPINIONE PERSONALE: il naso è quello di un giocatore di classe, invece la bocca è da giocatore duro, un incontrista di centrocampo. In sostanza siamo di fronte a una buona squadra per la Europe League, ma ancora lontana per competere in Champions League

\$ 5700

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí con reflejos granates, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(leño, mentolado), especias(clavo de olores), tostado, frutas(mermelada de arándano), floral(rosa seca)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / robusto
bastante equilibrado, intenso, persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- Una hermosa nariz
- Una boca de tinto envejecido con suavidad y sequedad tánica
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec cocico $\frac{3}{4}$
- OPINIÓN PERSONAL: la nariz es la de un jugador de clase, mientras la boca es de jugador rude, un mediocampista que contiene la pelota. En sustancia estamos frente a un buen equipo para la Europe League, pero todavía bien lejos para competir en Champions League

\$ 5700

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : sundry smells(wood, mentholated), spicy(clove), toasted, fruity(blueberry marmalade), flowery(dry rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous
quite balanced, intense, persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- A good nose
- A mouth of an aged red wine with softness and the dryness of the tannin
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: beef steak underdone
- MY PERSONAL OPINION: the nose is like a player with class, but the mouth is like a hard player, a strong midfielder. In brief, we are deal with a good team for Europe League, but far from taking part in Champions League

\$ 5700