

**BICENTENARIO DE CHILE – RESERVA – CASA DONOSO – CABERNET SAUVIGNON
D.O. VALLE DEL MAULE EMBOTELLADO EN ORIGEN – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR AGRÍCOLA SALVE S.A. – CAMINO A PALMIRA KM 3,5
TALCA – CHILE 2006 13%**

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(marmellata di fragole, lamponi rossi, sciroppo di amarena),
erbaceo(erba), sentori diversi(borotalco), speziato(vaniglia), floreale(gladiolo rosso)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Una ampia varietà di aromi è capace di imprigionare amichevolmente le nostre papille olfattive
- In bocca è interessante dal punto di vista della persistenza e discretamente vellutato in chiusura, anche se non conferma l'entusiasmo che si era svegliato nell'esame olfattivo
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: ottimo
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: bistecca di manzo ben cotta
- OPINIONE PERSONALE: è come un grande desiderio che in un primo momento riesce a commuoverti, poi improvvisamente sparisce e rimane solo la combattività di un buon vino rosso

€ 3150

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mermelada de fresa, frambuesas rojas, jarabe de guindas), yerbas(yerba), olores distintos(talco), especias(vanilla), floral(gladiolo rojo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- Una amplia variedad de aromas es capaz de aprisionar amistosamente nuestras papilas olfativas
- En la boca es interesante del punto de vista de la persistencia y discretamente aterciopelado al final, aunque no confirme el entusiasmo que se había despertado al examen olfativo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: óptimo
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: bistec de buey bien cocida
- OPINIÓN PERSONAL: es como un gran deseo que en un primer momento alcanza conmoverte, pues de inmediato desaparece y queda sólo la combatividad de un buen vino tinto

\$ 3150

**1810 – CARMENERE–CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE DEL MAULE
EMBOTELLADO EN ORIGEN – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR AGRÍCOLA
SALVE S.A. – CAMINO A PALMIRA KM 3,5 TALCA – CHILE 2006 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(erba), sentori distinti(legno), etereo(cera), speziato(vaniglia), fruttato(ciliegia, susina rossa), floreale(geranio)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

UVAGGIO: carmenere 70% + cabernet sauvignon 30%

- Le papille olfattive sono allietate da un ventaglio di sentori composti da varie famiglie di profumi
- In bocca è tendenzialmente morbido con una pastosità finale con sapore a legno
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: insufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *empanada de carne* (ricetta tipica cilena)
- OPINIONE PERSONALE: in una notte ricca di stelle e priva di luna ci rassereniamo degustando questo vino e senza avere necessità di programmare il nostro prossimo futuro

\$ 9990

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(yerba), olores distintos(leño), etéreo(cera), especias(vanilla), frutas(cereza, ciruela roja), floral(geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

UVAS: carmenere 70% + cabernet sauvignon 30%

- Las papilas olfativas son letificadas por un abanico de olores compuesto por varias familias de perfumes
- En la boca es tendencialmente suave con una pastosidad final con sabor a leño
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: insuficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: empanada de carne
- OPINIÓN PERSONAL: en una noche rica de estrellas y carente de luna nos serenamos degustando este vino sin tener necesidad de programar nuestro próximo futuro

\$ 9990