

**CARMENERE BLANCO RESERVA – VIÑA CHILLÁN – ITATA VALLEY –  
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA VIÑA CHILLÁN EN CHILE – KM 7 TRES  
ESQUINAS – BULNES 2006 14,5 %**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato c/riflessi rosati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia non matura, melocotogno, pesche gialle), sentori diversi(miele, legno), speziato(vaniglia), floreale(tulipano giallo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido  
fresco, abb. sapido / di corpo  
equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso la frutta gialla si combina con il miele e la vaniglia si sposa con il legno generando sensazioni uniche
- In bocca è morbido e gradevole; chiude con legno e pesche
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *choripán con longaniza de Chillán*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che ti sorride ingenuamente e ti proporziona piacere gustativo; è facile da apprezzare perché ti scivola nella bocca come un dolce *manjar*. A livello di combinazione vino-cibo si caratterizza perché la morbidezza del vino si equilibra con la succulenza della salsiccia e la chiusura tendenzialmente dolce della salsiccia si controbilancia con il finale leggermente amarognolo rilasciato dalla chiusura con sapore a legno.

**\$ 5000**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo dorado c/reflejos rosados, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza no madura, membrillo, duraznos amarillos), olores distintos(miel, leño), especias(vainilla), floral(tulipán amarillo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : secco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz la fruta amarilla se combina con la miel y la vainilla se casa con el leño generando sensaciones únicas
- En la boca es suave y agradable; cierra con leño y duraznos
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: choripán con longaniza de Chillán
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que te sonrío ingenuamente y te proporciona placer gustativo; es fácil de apreciar porque te desliza en la boca como un dulce manjar. A nivel de maridaje vino-comida se caracteriza porque la suavidad del vino se equilibra con la succulencia de la salsicha y el sabor tendencialmente dulce de la longaniza se contrabalancea con el final livianamente amarguillo entregado por el cierre con sabor a leño

**\$ 5000**

**MALBEC RESERVA – VIÑA CHILLÁN – ITATA VALLEY – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA VIÑA CHILLÁN EN CHILE – KM 7 TRES ESQUINAS – BULNES 2006 14,6 %**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(erba, sottobosco), fruttato(mirtillo, more), floreale(viola, giacinto)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso c'è quanto basta nel senso che non ci sono tanti aromi pero sono tutti ben definiti
- In bocca è ancora abbastanza tannico e quasi dolce nel finale con il sapore di more che corrisponde con l'odore percepito al naso
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: hamburger ben cotto
- OPINIONE PERSONALE: un vino che in un primo momento non risulta gradevole per l'eccesso di tannino, ma in un secondo tempo ha questo tocco dolce al finale che lo fa degustare con tranquillità. Un anno di maturazione lo renderà giusto e piacevole. In abbinamento con un hamburger ben cotto non dovrebbe essere male dato che la chiusura leggermente amara della tostatura della carne si abbina con il finale tendenzialmente dolce del vino e la succulenza dell'hamburger con la secchezza generata dal tannino.

**\$ 7000**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, abb. consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(yerba, sotobosque), frutas(arándano, moras), floral(violeta, jacinto)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

abb. fresco, tánico, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz está lo que se necesita en el sentido que no se encuentran tantos aromas pero son todos bien fijados con claridad
- En la boca es todavía bastante tánico y casi dulce al final con el sabor de arándanos que corresponde con el olor percibido a la nariz
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: hamburguesa bien tostada
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que en un primer momento no resulta agradable por el exceso de tanino, pero en un segundo tiempo tiene este toque dulce al final que lo hace degustar con tranquilidad. Un año de maduración lo hará justo y placentero. En combinación con una hamburguesa bien tostada no debería ser mal dado que el cierre livianamente amargo de la tostadura de la carne se marida con el final tendencialmente dulce del vino y la succulencia de la hamburguesa con la sequedad generada por el tanino

\$ 7000

**PINOT NOIR RESERVA – VIÑA CHILLÁN – ITATA VALLEY – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA VIÑA CHILLÁN EN CHILE – KM 7 TRES ESQUINAS – BULNES 2006 15,5 %**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(more, frutta di bosco, mirtillo, susina rossa secca), sentori distinti(legno), speziato(chiodi di garofano), floreale(rosa canina)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- All'esame olfattivo è come essere in un bosco la mattina presto ed essere catturato dagli odori silvestri
- La nota minerale è il parametro più forte e presente; la chiusura è con frutta e spezie
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pastel de choclo (tipica ricetta cilena)
- OPINIONE PERSONALE: il pastel de choclo è unicamente per l'estate e si fa cotto nel forno a legna. Gli aromi della campagna mescolati con quelli del bosco permettono sposare questa ricetta tipica con questo simpatico y accogliente vino

**\$ 6500**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí c/reflejos granates, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mora, fruta de bosque, arándano, ciruela roja seca), olores distintos(leño), especias(clavo de olores), floral(rosa silvestre)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / di corpo  
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(4/5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- Al examen olfativo es como estar en un bosque la mañana temprano y ser capturado por los olores silvestres
- La nota mineral es el parámetro más fuerte y presente; el cierre es con fruta y especias
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pastel de choclo
- OPINIÓN PERSONAL: el pastel de choclo es totalmente para el verano y se hace cocido en horno de barro alimentado por la leña del hogar. Los aromas de campo mezclados con los del bosque permiten maridar esta receta típica con este simpático y acogedor vino

\$ 6500

**UVA PAIS BARRICA – VIÑA CHILLÁN – ITATA VALLEY – PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO EN LA VIÑA CHILLÁN EN CHILE – KM 7 TRES ESQUINAS –  
BULNES 2006 14 %**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus, erba, mallo di noce), sentori diversi(resina di cipresso), fruttato(ribes, uvaspina), floreale(rosa azzurra)

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

fresco, tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Un naso particolare che viene enfatizzato da sentori non troppo comuni
- In bocca è astringente con chiusura erbacea e sapore a mallo di noce
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne rossa al sangue
- OPINIONE PERSONALE: un vino ancora troppo tannico; non ci resta che aspettare 12-18 mesi perché raggiunga il suo migliore stato evolutivo

**\$ 3500**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(humus, yerba, cascarón de nuez), olores distintos(resina de ciprés), frutas(grosella, uva espina), floral(rosa azul)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, tánico, bastante salado / di corpo

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

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

- Una nariz particular que está enfatizada por olores no demasiado comunes
- En la boca es astringente con un cierre con yerba y sabor a cascarón de nuez
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja a punto
- OPINIÓN PERSONAL: un vino todavía demasiado tánico; sólo nos queda que esperar 12-18 meses para que alcance su mejor estado evolutivo

\$ 3500



**UVA PAIS BARRICA – VIÑA CHILLÁN – ITATA VALLEY – PRODUCIDO Y  
EMBOTELLADO EN LA VIÑA CHILLÁN EN CHILE – KM 7 TRES ESQUINAS –  
BULNES 2005 14 %**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno), erbaceo(erba di bosco), fruttato(fragole di bosco), tostato, speziato(spezie dolci), floreale(viola, gladiolo)

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 84

- Al naso è un vino che si muove tra le famiglie di profumi tipiche dei rossi passati in barrique
- Equilibrato in bocca con una sensazione di leggera morbidezza che al finale rilascia il sapore dei frutti di bosco
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: empanada de pollo
- OPINIONE PERSONALE: l'equilibrio rilasciato dalla bocca insieme ai profumi del naso ci dichiara la armonia ottenuta a livello enologico. Il piatto suggerito per l'abbinamento è una neutrale empanada de pollo

**\$ 3500**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(leño), yerbas(yerba de bosque), frutas(fresa de bosque), tostado, especias(especias dulces), floral(violeta, gladiolo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / di corpo  
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz es un vino que se mueve entre las familias de perfumes típicas de los tintos pasados por barrica
- Equilibrado en la boca con una sensación de ligera suavidad que al final entrega el sabor de las frutas de bosque
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: empanada de pollo
- OPINIÓN PERSONAL: el equilibrio otorgado por la boca junto con los perfumes de la nariz nos declara la armonía lograda a nivel enológico. El plato sugerido para el maridaje es una neutral empanada de pollo

**\$ 3500**

**VIDA LOCA – VIÑA CHILLÁN – ITATA VALLEY – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO  
EN LA VIÑA CHILLÁN EN CHILE – KM 7 TRES ESQUINAS – BULNES 2006 12,2 %**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : abb. limpido(petillant), giallo dorato c/riflessi rosati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela, pera, susina gialla secca, banana disidratata), speziato(vaniglia), sentori distinti(miele, crema pasticceria), floreale(tarassaco)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Che begli odori si trovano all'esame olfattivo: è come se una fata avesse comandato con la sua bacchetta magica i migliori profumi di una favola incantata
- In bocca è un vino robusto con una bassa persistenza e un finale spettacolare con la pera
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: formaggio di capra con paté di tacchino
- OPINIONE PERSONALE: un vino indicato per una riunione di donne per la sua sottigliezza e semplicità. La dolcezza del vino allieta il palato y gli aromi invitano a chiacchierare gradevolmente

**\$ 3000**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : bastante limpio(petillant), amarillo dorado c/reflejos rosados, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(manzana, pera, ciruela amarilla seca, plátano deshidratado), especias(vainilla), olores distintos(miel, crema pastelera), floral(jaramago)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, suave

bastante fresco, bastante salado / de cuerpo equilibrado, intenso, bastante persistente(4/5), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- Que hermosos olores se encuentran al examen olfativo: es como hada hubiera comandado con la barita mágica los mejores perfumes de una fábula encantada
- En la boca es un vino robusto con una baja persistencia y un final espectacular con la pera
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: queso de cabra con paté de pavo
- OPINIÓN PERSONAL: un vino indicado para una reunión de mujeres por su sutileza u simplicidad. La dulzura del vino agrada el paladar y los aromas invitan a charlar amenizadamente. Respecto a la combinación enogastronómica la más agradable y acogedora sorpresa es la de combinar un vino dulce con una comida salada. Contrabalancear la dulzura con el salado es emocionante y al mismo tiempo interesante. Tratar de equilibrar las dos persistencias (comida y vino) entusiasma al consumidor. Captar la acidez del vino dulce para conformarla con la succulencia de la comida es un verdadero desafío.

**\$ 3000**

**DOLCE VIDA – VIÑA CHILLÁN – ITATA VALLEY – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO**  
**EN LA VIÑA CHILLÁN EN CHILE – KM 7 TRES ESQUINAS – BULNES 2006 14,9 %**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ribes, fragola di bosco, marmellata di mirtili, marmellata di more),  
tostato(cioccolato), sentori diversi(mentolato), floreale(rosa rossa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

- All'esame olfattivo si trovano more e mirtili da tutte le parti e sono supportate dagli altri frutti di bosco
- In bocca ci sono tutte le crostate dei rispettivi frutti captati al naso
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: cioccolato con mandorle
- OPINIONE PERSONALE: dolce, gradevole, piacevole e entusiasmante, non è per condividere, ma per degustarlo da soli: godere di qualcosa buonissimo da solo e non dividerlo con nessuno. In altre parole vivere un dolce ed egoista sentimento.

**\$ 4000**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(grosella, fresa de bosque, mermelada de arándanos, mermelada de moras), tostado(chocolate), olores distintos(mentolado), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / di corpo  
equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 86

- Al examen olfativo se encuentran moras y arándanos por todos lados y son apoyados por los otros frutos del bosque
- En la boca se hallan todos los kuchen de los respetivos frutos captados a la nariz
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: chocolate con almendras
- OPINIÓN PERSONAL: dulce, agradable, placentero y entusiasmante: no es para compartir sino para degustarlo sólo: disfrutar algo riquísimo y no dividirlo con nadie. En otras palabras, un dulce y egoísta sentimiento. Es como comer los terrones de azúcar a escondida detrás de la puerta.

\$ 4000