

**CREMASCHI FURLOTTI – SYRAH RESERVA – D.O. VALLE DEL MAULE –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR: VITIVINÍCOLA CREMASCHI BARRIGA S.A. –
CAMINO PANGAL KM 4 S/N – SAN JAVIER - TALCA 2005 14%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno, polvere da sparo), tostado(tabacco, cioccolato), fruttato(frutta rossa), floreale(fiori secchi)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al naso si caratterizza per una terziarizzazione a livello di aromi veramente interessante
- In bocca si conferma come vino stimolante, ma non determinante perché vuole imitare una perfezione di sensazioni senza lasciare una sua impronta marcata e precisa
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *charquicán bien condimentado* (tipico piatto cileno)
- OPINIONE PERSONALE: campagna, primavera, ambiente rustico, tocchi di semplicità creola sotto la pergola per una combinazione di eccezione: *charquicán bien condimentado*

\$ 5500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : olores distintos(leño, pólvora), tostado(tobaco, chocolate), frutas(fruta roja), floral(flores secos)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- A la nariz se caracteriza por unos olores terciarios a nivel de aromas verdaderamente interesante
- En la boca se confirma como un vino estimulante, pero no determinante porque quiere imitar una perfección de sensaciones sin dejar su huella marcada y precisa
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: charquicán bien condimentado
- OPINIÓN PERSONAL: campo, primavera, rusticidad, toques de sencillez criolla bajo el parrón para un maridaje de excepción: charquicán con vino tinto

\$ 5500