

SAUVIGNON BLANC DE MARTINO – MADE WITH ORGANICALLY GROWN GRAPES – MAIPO VALLEY – CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY DE MARTINO – ISLA DE MAIPO - CHILE 2008 13%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglia di pomodoro, erba), fruttato(limone), floreale(fiori di campo)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Le sensazioni olfattive compiono con le caratteristiche che sono richieste a un sauvignon blanc
- In bocca l'acidità è il parametro gustativo che si fa notare di più; la chiusura ti lascia una sensazione di limone e foglia di pomodoro con una tendenza amarognola
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: spaghetti con salsa di tonno
- OPINIONE PERSONALE: un vino così fresco e abbondante in salivazione che quasi è un dissetante per la stagione calda e ideale per sbocconcellare un po' di pesce

\$ 5300

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(hoja de tomate, yerba), frutas(limón), floral(flores de campo)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave
fresco, salado / de cuerpo

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- Las sensaciones olfativas cumplen con las características que se le piden a un sauvignon blanc
- En la boca la acidez es el parámetro gustativo que se hace notar más; el cierre te deja una sensación de limón y hoja de tomate con una tendencia amarguilla
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: espagueti con salsa de atún
- OPINIÓN PERSONAL: un vino tan fresco y abundante en salivación que casi es un refrescante para la temporada de calor e ideal para picotear un poco de pescado

\$ 5300

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(tomato leaf, grass), fruity(lemon), flowery(wild flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, tasty / full

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- The olfactory sensations accomplish with the characteristics that are required to a sauvignon blanc
- At the mouth, the acidity is the gustative parameter that are more clear; the final gives you a sensation of lemon and tomato leaf, with a bitterish tendency
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: spaghetti with tuna
- MY PERSONAL OPINION: a wine so fresh and abundant in salivation that it is almost refreshing for the hot season and ideal to have a nibble at fish

\$ 5300

**ROSÉ CARMENERE – SANTA INÉS ESTATE – MAIPO VALLEY – WINE OF CHILE –
PRODUCED AND BOTTLED BY SANTA INÉS – ISLA DE MAIPO - CHILE 2008 13%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosa tenue c/riflessi ramati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, frutta di bosco, marmellata di lamponi), floreale(geranio)

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

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

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 80

- Al naso non trasmette molte emozioni
- In bocca non c'è molta salivazione, è quasi morbido e ha poca persistenza
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: omelette
- OPINIONE PERSONALE: un vino affascinante alla vista, però deludente al palato. Se fosse un paese sarebbe succube dei suoi rivali e incapace di attirare turisti perché superficiale e poco romantico

\$ 2950

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rosado tenue c/reflejos cobrizos, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, fruta de bosque, mermelada de frambuesas), floral(geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, poco tánico, bastante salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, poco persistente(3), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 80

- A la nariz no transmite muchas emociones
- En la boca no hay mucha salivación, es casi suave y tiene poca persistencia
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: omelette
- OPINIÓN PERSONAL: un vino seductor a la vista, pero decepcionante al paladar. Si fuera un país sería sometido por sus rivales e incapaz de atraer turistas porque superficial y poco romántico

\$ 2950

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, cherry red with auburn reflexes, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blueberry, wild fruit, raspberries marmalade), flowery(geranium)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

quite balanced, intense, scarcely persistent(3), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 80

- At the nose, it does not transmit many emotions
- At the mouth, there is not much salivation, it is almost softness and has scarce persistence
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: omelette
- MY PERSONAL OPINION: it is an enchanting wine at the sight, but disappointing at the palate. If it was a country, it would be dominated by its rivals and not able to attract tourists because superficial and not very romantic

\$ 2950

CARMENERE ESTATE DE MARTINO – MAIPO VALLEY – CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY DE MARTINO – ISLA DE MAIPO - CHILE 2007 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(cioccolato fondente), sentori diversi(mentolato, legno), erbaceo(erba di bosco, humus, foglie di castagno), fruttato(ribes), floreale(rosa)

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 83

- Al naso la frutta, il legno e i sentori di bosco sono davvero speciali
- In bocca, al momento della chiusura, è presente una buona corrispondenza con i sentori percepiti al naso, per il resto si tratta solo di corpo e struttura
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pollo al forno con patate
- OPINIONE PERSONALE: un vino che all'esame gustativo ripete le solite sensazioni che si erano manifestate a livello olfattivo; è un vino capace di mantenere le proprie promesse, ovvero si comporta come una donna innamorata del suo partner: è fedele ai sentimenti che esprime

§ 2950

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(chocolate amargo), olores distintos(mentolado, leño), yerbas(yerba de bosque, humus, hojas de castaño), frutas(grosella), floral(rosa)

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 83

- A la nariz la fruta, el leño y los olores de bosque son realmente especiales
- En la boca, en el momento del cierre, es presente una buena correspondencia con los olores percibidos a la nariz, por lo demás se trata sólo de cuerpo y estructura
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pollo al horno con papas
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que al examen gustativo repite las mismas sensaciones que se habían manifestado a nivel olfativo; es un vino capaz de mantener las propias promesas, o sea se comporta como una mujer enamorada de su partner: es fiel a los sentimientos que expresa

\$ 2950

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(plain chocolate), sundry smells(mentholated, wood), herbaceous(wild grass, humus, chestnut leaves), fruity(currant), flowery(rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the nose, the fruit, the wood and wild scents are really special
- At the mouth, in the final moment, it is present a good correspondence with the odours perceived at the nose; as the rest, it is only body and structure
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: roast chicken with potatoes
- MY PERSONAL OPINION: a wine that at the gustative exam repeats the same sensations manifested at the olfactory analysis; it is a wine capable of keeping its own promises, that's to say, it acts like a woman in love with her partner: it is faithful to the feelings expressed

\$ 2950

CARMENERE LEGADO RESERVA DE MARTINO – VALLE DEL MAIPO – VINOS DE CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR DE MARTINO – ISLA DE MAIPO - CHILE 2007 14,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(lamponi, mirtilli), tostato(cacao amaro), speziato(pepe verde, chiodi di garofano), erbaceo(humus), floreale(petalo di rosa canina)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso è un vino gradevole
- In bocca rilascia dei buoni sapori ed è in possesso di una buona persistenza; la chiusura ti consegna una buona dose di polvere di cacao
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tacchino al forno con cipolle
- OPINIONE PERSONALE: un vino dal naso piacevole e da una buona bocca. Un vino complice con lo stesso degustatore, più che un vino un'amante molto romantica e compromessa con il rapporto di coppia

\$ 5300

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(frambuesas, arándanos), tostado(cacao amargo), especias(pimienta verde, clavo de olores), yerbas(humus), floral(pétalos de rosa silvestre)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- A la nariz es un vino agradable
- En la boca entrega buenos sabores y tiene una buena persistencia ; el cierre te deja una buena dosis de polvo de cacao
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pavo al horno con cebolla
- OPINIÓN PERSONAL: un vino con la nariz placentera y con una buena boca. Un vino complice con el mismo catador, más que un vino una amante molto romantica y comprometida con la relación de pareja

\$ 5300

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(raspberries, blueberries),toasted(bitter cacao), spicy(green pepper, clove), herbaceous(humus), flowery(petals of wild rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the nose, it is an agreeable wine
- At the mouth, it gives you good flavours and it has a good persitence; the final provides you an interesting dose of cacao powder
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: roast turkey with onions
- MY PERSONAL OPINION: a wine with a pleasant nose and a good mouth. A knowing wine to the wine-taster, more than a wine, a lover very romantic and involved in the relationship

\$ 5300

CABERNET SAUVIGNON LEGADO RESERVA DE MARTINO – VALLE DEL MAIPO – VINOS DE CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR DE MARTINO – ISLA DE MAIPO - CHILE 2007 14,5%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragole, frutti di bosco), erbaceo(erba, peperone verde), tostato(tabacco, cioccolato), sentori diversi(mentolato)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- All'esame olfattivo non risulta totalmente aperto, ma i sentori sono determinanti e coinvolgenti
- In bocca la presenza del tannino è sempre abbastanza ingombrante e la chiusura è corrispondente con le sensazioni olfattive
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: agnello alla griglia
- OPINIONE PERSONALE: siamo in autunno con il rumore delle foglie cadute che sono calpestate e scricchiolano; stiamo aspettando la bella stagione. Il paragone adatto a questo vino è quello di un giovane con poca esperienza, ma di belle speranze.

\$ 5300

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresas, frutas de bosque), yerbas(yerba, pimentón verde), tostado(tabaco, chocolate), olores distintos(mentolado)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- Al examen olfativo no resulta totalmente abierto, pero los olores son determinantes y cautivantes
- En la boca la presencia del tánino es siempre bastante voluminosa y el cierre es correspondiente con las sensaciones olfativas
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: cordero a la parrilla
- OPINIÓN PERSONAL: estamos en otoño con el ruido de las hojas caídas que son pisoteadas y crujen ; estamos esperando la temporada buena. La comparación adecuada a este vino es la de un joven con poca experiencia, pero de grandes esperanzas

\$ 5300

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(strawberries, wild fruit), herbaceous(grass, green pepper), toasted(tobacco, chocolate), sundry smells(mentholated)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- At the olfactory exam, it does not result totally open, but the odours are significant and fascinating
- At the mouth, the presence of the tannin is still quite awkward and the final is correspondent to the olfactory sensations
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: grilled lamb
- MY PERSONAL OPINION: we are in autumn with the sound of the fallen leaves that are stepped and they creak; we are waiting the beautiful season. The suitable comparison to this wine is that of a young man without experiences, but endowed of great expectations

\$ 5300

**DE MARTINO FAMILIA – MAIPO VALLEY – CHILE – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR DE MARTINO – ISLA DE MAIPO – CHILE – VINO TINTO –
PRODUCTO CHILENO 2005 14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus, sottobosco, mallo di noce), sentori diversi(legno), tostato, speziato(liquirizia), fruttato(ciliegia verde, amarena), floreale(rosa rossa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- È apprezzabile il ventaglio di profumi che viene proposto alle papille olfattive
- In bocca la secchezza del tannino è in equilibrio con la salivazione data dall'acidità; la chiusura conferma il legno e la liquirizia identificati nell'esame olfattivo
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: plateada al horno (tipico piatto cileno di carne)
- OPINIONE PERSONALE: un vino che si beve con il naso. Si cerca di apprezzarlo anche in bocca perché al naso ci ha sorpreso positivamente, però, purtroppo non ci riusciamo a pieno. Infatti è sempre abbastanza tannico e con una bella spalla acida. Già godibile in questo momento, ma aspettando la giusta evoluzione potremo strabiliarci.

\$ 28800

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(humus, sotobosque, ruezno de nuez), olores distintos(leño), tostado, especias(ororuz), frutas(cereza verde, jarabe de guindas), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- Es apreciable el abanico de perfumes que viene propuesto a las papilas olfativas
- En la boca la sequedad del tanino está en equilibrio con la salivación de la acidez; el cierre confirma el leño y el ororuz identificados al examen olfativo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: plateada al horno
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que se bebe con la nariz. Se trata de apreciarlo también en la boca porque a la nariz nos ha sorprendido positivamente, pero, desafortunadamente no logramos hacerlo. De hecho es siempre bastante tánico y con una fuerte presencia de acidez. Ya se puede disfrutar en este momento, pero esperando la justa evolución podríamos maravillarnos.

\$ 28800

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(humus, undergrowth, walnut husk), sundry smells(wood), toasted, spicy(liquorice), fruity(green cherry, sour-cherry drink), flowery(red rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- It is appreciable the range of perfumes that is proposed to the taste buds
- At the mouth, the dryness of the tannin is balanced to the salivation of the acidity; the final confirms the wood and the liquorice identified in the olfactory exams
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: *plateada al horno* (typical Chilean red meat dish)
- MY PERSONAL OPINION: a wine which is drinkable with the nose. We intent to appreciate it also in the mouth because at the nose it has surprised positively, but unfortunately it is not possible. In fact, it is quite tannic and good in acidity. It is good in this moment, but waiting for the right evolution, we could astonish them

\$ 28800