

ECHVERRIA SAUVIGNON BLANC – CURICÓ VALLEY – WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA ECHEVERRIA LTDA. – MOLINA 2010 13%

www.echewine.com

Viña Echeverría is a long-established estate winery, owned and managed by the Echeverría family. The vineyards and the winery are located in the outskirts of the town of Molina. The production is based on fine wines with a commitment to quality and excellence attainable in a truly family enterprise. Our winemaking style leads to delicate and harmonious wines that enhance the character of the variety.

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos y con un buen cuerpo.

NARIZ: azucenas, notas vegetales, limón y ciruela amarilla.

BOCA: una buena nota de acidez – bajo forma de una buena salivación, un toque de sales minerales – bajo forma de picazón en la parte interna dorsal de la lengua, y un cierre con limón y ciruela; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

MARIDAJE: aperitivo

OPINIÓN PERSONAL: un vino para empezar una comida con el pie derecho y tener serias esperanzas de grandes éxitos.

ECHVERRIA CARMENERE – RED CHILEAN WINE – CURICÓ VALLEY – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA ECHEVERRIA LTDA. – MOLINA - PRODUCT OF CHILE 2008 14,5%

VISUAL: color rojo rubí con reflejos granate y de gran cuerpo.

NARIZ: clavo de olor, pimienta negra, mentolado, chocolate, hierba, arándanos y rosa silvestre.

BOCA: el sabor a pimienta negra es el que impone a la boca de suavizarse; la salivación es suficiente para limitar astringencia y sequedad alcohólica; el final de boca es una placentera mezcla de arándanos, hierba y mentolado que regalan una persistencia aromática intensa de 6 segundos.

MARIDAJE: lasaña con salsa de carne

- La presencia de especia se coteja con la suavidad de boca del vino
- La crasitud de la receta culinaria se contrapone a la salivación del vino
- La untuosidad de la salsa contrarresta la astringencia del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino

- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino para relajarse y gozar de la buena comida.

ECHVERRIA CABERNET SAUVIGNON – CURICÓ VALLEY – WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA ECHEVERRIA LTDA. – MOLINA 2006 14%

VISUAL: limpio, de color rojo rubí y con un buen cuerpo.

NARIZ: leño de cedro, tabaco, mentolado, cuero, canela, fruta negra deshidratada, hojas de bosque y pétalos de rosa seca.

BOCA: armónico entre sequedad y acidez, cierre con sabor a leño y un toque elegante de astringencia, el mentolado e nivel de paladar es un sabor que agrada y parece nunca abandonar las papilas gustativas; la persistencia aromática titubea entre 3/4 segundos.

MARIDAJE: vino para conversar

OPINIÓN PERSONAL: bien armónico, bien equilibrado, no muy tánico, es decir para charlar o mejor para filosofar con los amigos durante un momento grato de la vida.