

**GILLMORE – HACEDOR DE MUNDOS – CABERNET FRANC RESERVA -
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABONTINAJA S.A. – CAMINO A
CONSTITUCIÓN KM 20 – SAN JAVIER 2006 14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta di bosco, ribes), speziato(chiodi di garofano), sentori diversi(legno), tostato, etereo(ceralacca), floreale(rosa bagnata)

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

- All'esame olfattivo è un vino rude, rustico, quasi poco amichevole
- In bocca acquista fiducia in se stesso e la sensazione dominante è quella di un palato vellutato e addomesticato all'eleganza del vino
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *porotos a la chilena* (tipico piatto cileno)
- OPINIONE PERSONALE: la conoscenza di questo vino comincia in salita, ma una volta rotto il ghiaccio, l'amicizia che nasce è basata su principi veri e reali

\$ 8900

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta de bosque, grosella), especias(clavo de olores), olores distintos(leño), tostado, etéreo(lacre), floral(rosa mojada)

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 84

- Al examen olfativo es un vino rudo, rústico, casi poco amigable
- En la boca adquiere confianza en sí mismo y la sensación dominante es la de un paladar aterciopelado y aclimatado a la elegancia del vino
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: porotos a la chilena
- OPINIÓN PERSONAL: el conocimiento de este vino empieza cuesta arriba, pero una vez roto el hielo, la amistad que nace se basa sobre principios verdaderos y reales

\$ 8900

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(wild fruit, ribes), spicy(clove), sundry smells(wood), toasted, ethereal(wax), flowery(wet 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 84

- At the olfactory exam, it is a rough, rustic and not so friendly wine
- At the mouth, it acquires confidence and the dominant sensation is that of a velvety palate more sociable to the elegance of the wine
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: porotos a la chilena (typical Chilean dish)
- MY PERSONAL OPINION: the knowledge of this wine starts on the way up but after breaking the ice, the friendship established is based on true and real principles

\$ 8900

GILLMORE – HACEDOR DE MUNDOS – MERLOT RESERVA - PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABONTINAJA S.A. – CAMINO A CONSTITUCIÓN KM 20 – SAN JAVIER 2006 14,5%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta di bosco), erbaceo(erba), sentori diversi(mentolato), floreale(rosa, giglio)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso è ancora confuso e poco delineato il panorama degli odori
- In bocca la nota minerale gioca un ruolo importante e il tannino completa il gioco di squadra
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *chorrillana* (tipico piatto cileno)
- OPINIONE PERSONALE: un vino corposo e strutturato che è chiuso in se stesso e non si vuol far conoscere a pieno; fra 2 anni, quando avrà più fiducia delle sue capacità, potrebbe rivelarsi più aperto se riuscirà ad abbassare il livello tannico

\$ 9900

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta de bosque), yerbas(yerba), olores distintos(mentolado), floral(rosa, lirio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- A la nariz es todavía confundido y poco definido el panorama de los aromas
- En la boca la nota mineral juega un rol importante y el tanino completa el juego de equipo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: chorrillana
- OPINIÓN PERSONAL: un vino corpulento y estructurado que está cerrado en sí mismo y no quiere hacerse conocer llenamente ; dentro de 2 años, cuando tenga más confianza de sus capacidades, podría revelarse más abierto si logrará bajar el nivel tánico

\$ 9900

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with purple reflexes, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(wild fruit), herbaceous(grass), sundry smells(mentholated), flowery(rose, lily)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

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

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the nose, it is still confused and not so clear in the range of scents
- At the mouth, the mineral note plays an important role and the tannin completes the team play
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: chorrillana (typical Chilean dish)
- MY PERSONAL OPINION: a corpulent and structured wine which is closed in itself and does not make acquaintance; within 2 years, when it believes much more in its possibilities, it could reveal more confident if it will achieve to lower the tannic level

\$ 9900