

JOFRÉ RIVANO – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA – SÓLO 6.000 BOTELLAS

VIÑEDOS “LA QUIRIGUA”, LO INVITA A DISFRUTAR DE UNOS DE LOS VINOS ARTESANALES MÁS VALORADOS DE CHILE, DISFRUTE DE SU AROMA ENRIQUECIDO CON ESENCIAS DE NUESTRA TIERRA A BOLDO Y QUILLAYES Y SU SABOR A FRUTAS FRESCAS DE MORAS Y CIRUELAS.

ESTE VINO HA SIDO CULTIVADO EN PEQUEÑA ESCALA, COSECHADO A MANO Y CRIADO EN LAS FALDAS DEL VOLCÁN DESCABEZADO EN LA SÉPTIMA REGIÓN, ZONA SACUDIDA POR EL ÚLTIMO TERREMOTO 8.8 RICHTER DE FEBRERO DEL 2010.



VINO BLANCO – VIÑA LA QUIRIGUA – SAUVIGNON BLANC RESERVA – EMBOTELLADO EN SU LUGAR DE ORIGEN – JOFRÉ RIVANO – REGIÓN DEL MAULE 12,6% 2009

VINO DE CALIDAD PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN SU LUGAR DE ORIGEN – REGIÓN DEL MAULE – CHILE

12 meses de barrica de roble francés

ESPAÑOL

EXAMEN VISUAL: se demuestra limpio, con un interesante color amarillo dorado intenso con reflejos plateados y con una buena estructura.

EXAMEN OLFATIVO: el bouquet olfativo se compone con los siguientes olores: chirimoya, limón, tostadura, ciruela amarilla, margarita de campo y hierba mojada.

EXAMEN GUSTATIVO: es importante considerar el aroma de boca a través de la evaluación de todas las sensaciones del paladar. Se percata una buena estructura con el vino que se sienta amablemente arriba del paladar; se percibe un buen nivel de sapidez (bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua) debido al gran poder de los sales minerales pertenecientes al *terroir*; en las zonas laterales se produce una buena cantidad de salivación y el cierre de boca aporta una tendencia livianamente amarguilla que se representa con el sabor a leño de la barrica de roble francés. La persistencia aromática intensa del vino oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE 1: pasta con salsa Alfredo

- La tendencia dulce de la pasta y del jamón se contrabalancean con el buen nivel de sapidez y la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud del preparado alimenticio se contrapone a la salivación del vino
- La succulencia de la salsa se contrapesa con la buena estructura y el cuerpo alcohólico del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

MARIDAJE 2: queso de cabra

- La tendencia dulce del queso se contrabalancea con el buen nivel de sapidez y la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud del queso se contrapone a la salivación del vino
- La succulencia que se genera con la masticación del queso se contrapesa la buena estructura y el cuerpo alcohólico del vino

- La persistencia gustativa del queso se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

MARIDAJE 3: pizza con salsa de tomate y queso

- La tendencia dulce de la masa se contrabalancea con el buen nivel de sapidez y la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud del queso se contrapone a la salivación del vino
- La succulencia que se genera con la masticación de la pizza se contrapesa la buena estructura y el cuerpo alcohólico del vino
- La persistencia gustativa de la pizza se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un sauvignon blanc que se caracteriza con unos olores encantadores a la nariz y unas sensaciones placentera a nivel de boca; una verdadera sorpresa enológica procedente del valle del Maule.

El *terroir* es el principio fundamental sobre el que se basan las esperanzas para un buen vino y la confianza en las verdades gusto-olfativas que los sentidos pueden percibir. En un solo sorbo, el vino propone una ejemplar relación terrunyo-bodega en la que, como es típico para el mundo de la enología, se manifiesta la buena calidad capaz de asegurar un óptimo resultado para un excelente maridaje.

ENGLISH

VISUAL ANALYSIS: it demonstrates to be limpid, with an interesting, intense golden yellow colour with silverish reflexes and a good structure.

OLFACTORY ANALYSIS: the olfactory bouquet is composed of the following scents: chirimoya, lemon, toasted flavour, yellow plum, wild daisy and wet grass.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is important to consider the mouth aroma by evaluating all the palate sensations. We notice a good structure when the wine is seating agreeable on the palate; we perceive a good level of sapidity (a burning tongue in the central part) due to the big power of mineral salts belonging to the *terroir*; the lateral zones of the tongue are producing a considerable quantity of salivation and the final is flavoured with a light bitterish tendency represented by the taste of the French oak barrels. The intense aromatic persistency is about 4/5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION 1: pasta with Alfredo sauce

- The sweet tendency of pasta and ham is counterbalancing with the sapidity and the bitterish tendency of the wine
- The fatness of the recipe is countevailing the wine salivation
- The succulence of the sauce is counterweighing the good structure and the alcoholic body of the wine
- The gustative persistency of the recipe matches the intense aromatic persistency of the wine

WINE-FOOD COMBINATION 2: goat cheese

- The sweet tendency of cheese is counterbalancing with the sapidity and the bitterish tendency of the wine
- The fatness of the cheese is countevailing the wine salivation
- The succulence produced by chewing the cheese is counterweighing the good structure and the alcoholic body of the wine
- The gustative persistency of the cheese matches the intense aromatic persistency of the wine

WINE-FOOD COMBINATION 3: pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

- The sweet tendency of dough is counterbalancing with the sapidity and the bitterish tendency of the wine
- The fatness of the cheese is countervailing the wine salivation
- The succulence produced by chewing pizza is counterweighing the good structure and the alcoholic body of the wine
- The gustative persistency of the pizza matches the intense aromatic persistency of the wine

MY PERSONAL OPINION: a sauvignon blanc which is characterized by some enchanting scents at the nose and by pleasant sensations at the mouth; a real oenological surprise coming from the Maule Valley.

The *terroir* is the fundamental principle in which the expectations of making a good wine are settled and the confidence of our senses, to perceive the gustative-olfactory truths, is inspired. In only one drop, the wine proposes an excellent relation *terroir*-winery (as it is typical in the oenology world) capable of expressing the good quality to guarantee a great result for a very successful wine-food combination.

SOMMELIER INTERNACIONAL
GUGLIELMO ROCCHICCIOLI
ESCUELA ITALIANA DE SOMMELIERS