

**LA CAPITANA – MERLOT RESERVA – VIÑA LA ROSA – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA LA ROSA – FUNDO LA ROSA – CARRETERA DE LA FRUTA KM 37 – PEUMO – CHILE 2006 14,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragole di bosco), erbaceo(erba), speziato(vaniglia), etereo(sapone), floreale(geranio, viola)

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 82

- All'esame olfattivo troviamo una regolare ventaglio di profumi
- In bocca si tratta di un buon vino rosso con caratteristiche comuni e correnti
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *barros luco* (tipico piatto cileno)
- OPINIONE PERSONALE: non si può dire molto su questo vino o pretendere una ispirazione, solo dichiararlo come un vino adatto alla cucina semplice

**\$ 3600**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fresas de bosque), yerbas(yerba), especias(vanilla), etéreo(jabón), floral(geranio, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- Al examen olfativo se encuentra un normal abanico de perfumes
- En la boca se trata de un buen vino tinto con características comunes y corrientes
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: Barros Luco
- OPINIÓN PERSONAL: no se puede decir mucho sobre este vino o pretender una inspiración, sólo declararlo como un vino grato a la comida sencilla

\$ 3600

**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

**\$ 3600**

**LA CAPITANA – CARMENERE RESERVA – VIÑA LA ROSA – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA LA ROSA – FUNDO LA ROSA – CARRETERA DE LA FRUTA KM 37 – PEUMO – CHILE 2007 14%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino con riflessi violacei, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta nera), erbaceo(sottobosco), sentori diversi(legno), tostato(caffè), floreale(fiori rossi)

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

- Il bouquet olfattivo è composto da vari aromi
- In bocca la nota minerale prevale come sensazione, la struttura si fa sentire e la chiusura è con sapore frutta e legno
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *chorizo a la parrilla* (ricetta tipica cilena)
- OPINIONE PERSONALE: un carmenere strutturato e corposo da degustare con ricette forti

**\$ 3600**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta negra), yerbas(sotobosque), olores distintos(leño), tostado(café), floral(flores rojas)

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

- El bouquet olfativo se compone de varios aromas
- En la boca la nota mineral prevalece como sensación, la estructura se hace sentir y el final de boca es con sabor a fruta y leño
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: chorizo a la parrilla
- OPINIÓN PERSONAL: un carmenere estructurado y corpulento para degustar con recetas fuertes

\$ 3600

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : toasted(sweet chocolate), fruity(blueberry, red dry plum, wood strawberries), spicy(cinnamon, black pepper, clove), flowery(rose, violet), distinct scents(mint's flavour), herbaceous(lawn)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(7/8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

GRAPES: carmenere 70% + cabernet sauvignon 30%

- In the olfactory analysis, there is a big variety of scents and the wood is well amalgamated
- At the gustative analysis, a great mineral sensation and a pronounced tannin and softly invasive; the finale is with fruit and spices
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: *carne mechada* (typical Chilean red meat dish)
- MY PERSONAL OPINION: a wine that at the gustative analysis is displaced towards the hard substances and this is not typical for a red wine; nevertheless at the olfactory analysis is very pleasant and as regards the wine-food combination is ideal for the red meat; if the olfactory sensations received their confirmation at the gustative analysis, this wine would be a champion; in spite of what I have just mentioned, this wine results to be a good wine in all its parameters

\$ 9990