

**SANTA DIGNA – MERLOT RESERVA – MIGUEL TORRES CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR S.V. MIGUEL TORRES S.A. – PAN. SUR KM 195 2007 13, 5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia matura, mora di bosco), erbaceo(erba), floreale(viola in fiore)

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

- Un esame olfattivo che non impegna, ma invita alla degustazione
- In bocca non ha un grande corpo e genera una buona quantità di salivazione, per essere un vino rosso, invitando alla conversazione
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: vino da conversazione
- OPINIONE PERSONALE: il pretesto per convocare una riunione familiare e ricreare quell'armonia che si era persa a causa di una futile discussione generata da banali motivi

(375ml) \$ 2760

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza madura, groselas de bosque), yerbas(yerba), floral(violeta en brote)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

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

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- Un examen olfativo que no se expone a riesgos pero invita a la degustación
- En la boca no tiene un grande cuerpo y genera una buena cantidad de salivación, en cuanto vino tinto, invitando a la conversación
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: vino para conversar
- OPINIÓN PERSONAL: el pretexto para convocar una reunión familiar y recrear aquella armonía que se había perdido a causa de fútil discusión provocada por insustanciales motivos

(375ml)\$2760

**SANTA DIGNA – SHYRAZ RESERVA – MIGUEL TORRES CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR S.V. MIGUEL TORRES S.A. – PAN. SUR KM 195 2007 13, 5%**

**ITALIANO**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia semimatura, susina rossa), erbaceo(prato), sentori diversi(legno verde), floreale(viola)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Un naso proveniente da clima freddo
- Una bocca pienamente conforme a ciò che è stato espresso a livello olfattivo con la frutta rossa che chiude il nostro esame gustativo
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *lomo al curry* (ricetta tipica cilena)
- OPINIONE PERSONALE: avvicinandosi alle zone più fredde del sud del Chle, si perde l'aggregato tannico che si evidenziava nel nord, fatto che ci permette allontanarsi dalla tipica grigliata per sfociare in piatti più leggeri

**\$ 4990**

## ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(cereza semimadura, ciruela roja), yerbas(césped), olores distintos(leño verde), floral(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / de cuerpo  
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(4), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- Una nariz procedente de clima frío
- Una boca llenamente conforme a lo que se había expresado a nivel olfativo con la fruta roja que cierra nuestro examen gustativo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: lomo al curry
- OPINIÓN PERSONAL: acercándose a las zonas más frías del sur, se pierde el agregado tánico que se destacaba en el norte, hecho que nos permite alejarnos de la típica parrillada para desembocar en platos más suaves

\$ 4990