

CABERNET SAUVIGNON RESERVA – PÉREZ CRUZ – D.O. VALLE DEL MAIPO – WINE OF CHILE – ESTATE BOTTLED WINE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VITIVINÍCOLA PÉREZ CRUZ .TDA. HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2007 14,5%

ITALIANO

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, fragola, marmellata di more), erbaceo(peperone verde), floreale(rosa rossa), tostato(cioccolato al latte), speziato(vaniglia, cannella)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Un buon panorama di sentori al naso che stimola la curiosità olfattiva del degustatore
- In bocca la prima entrata è salata, poi si armonizza quasi ottenendo l'equilibrio gustativo; la persistenza è nella media; la chiusura è con peperone verde e un poco di mora
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: tuttopasto
- OPINIONE PERSONALE: un buon cabernet sauvignon che rispetta e riempie tutte le aspettative del suo carattere internazionale; un vino ben fatto dato che non si captano i suoi 14% gradi alcolici; ideale con qualsiasi tipo di cucina

\$ 5580

ESPAÑOL:

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

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, fresa, mermelada de mora), yerbas(pimentón verde), tostado(chocolate de leche), especias(vanilla, canela), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

- Un buen panorama de olores a la nariz que estimula la curiosidad olfativa del degustador
- En la boca la primera entrada es salada, pues se armoniza casi logrando el equilibrio gustativo; la persistencia está en el promedio; el cierre es con pimentón verde y un poco de mora
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: para cualquier tipo de comida
- OPINIÓN PERSONAL: un buen cabernet sauvignon que respeta y rellena todas las expectativas de su carácter internacional ; un vino bien hecho dado que no se captan sus 14% grados alcólicos ; ideal con cualquier tipo de comida

\$ 5580

ENGLISH:

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

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, strawberry, blueberry marmalade), herbaceous(green pepper), toasted(sweet chocolate), spicy(vanilla, cinnamon), flowery(red rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

- A good range of scents at the olfactory analysis which stimulates the olfactory curiosity of the wine-taster
- At the gustative analysis the first entry is tasty, then it harmonizes almost obtaining the gustative balance
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion
- MY PERSONAL OPINION: a good cabernet sauvignon which respects and fulfills all the expectations of its international character; a wine well done given that we do not cap its 14% alcoholic grades; ideal for every type of food

\$ 5580

SYRAH RESERVA LIMITED EDITION – PÉREZ CRUZ – D.O. VALLE DEL MAIPO – WINE OF CHILE – ESTATE BOTTLED WINE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VITIVINÍCOLA PÉREZ CRUZ LTDA. – FUNDO LIGUAI DE HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2006 14,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, marmellata di ciliegie), speziato(pepe nero, spezie dolci) erbaceo, floreale(geranio)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso non è totalmente aperto
- In bocca è sempre troppo tannico e sapido nonostante abbia una grande persistenza; la chiusura è con pepe nero e mirtillo
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne rossa
- OPINIONE PERSONALE: un vino giovane che ha bisogno ancora di 12/18 mesi per raggiungere il suo migliore stato evolutivo anche se con la carne rossa potrebbe già andare bene

\$ 7560

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, mermelada de cerezas), especias(pimentón nero, especias dulces), yerbas, floral(geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, persistente(8), fino

CONCLUSIONES FINALES : listo, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz no está totalmente abierto
- En la boca es todavía demasiado tánico y salado a pesar de que tenga una grande persistencia ; el cierre es con pimentón nero y arándano
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja
- OPINIÓN PERSONAL: un vino joven que todavía necesita 12/18 meses para alcanzar su mejor estado evolutivo aunque con la carne roja ya podría combinarse bien

\$ 7560

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(berry, cherry marmalade), spicy(black pepper, sweet spices), herbaceous, flowery(geranium)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / full

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 83

- At the olfactory analysis, it is not totally open
- At the gustative analysis, it is still too much tannic and tasty, even if it has got a great persistence; the finale is with black pepper and berry
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: red meat
- MY PERSONAL OPINION: a young wine which still needs 12/18 months to achieve its better evolution even if it could be combine well with red meat

\$ 7560

**PÉREZ CRUZ LIGUAI – D.O. VALLE DEL MAIPO – WINE OF CHILE – ESTATE
BOTTLED WINE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VITIVINÍCOLA PÉREZ
CRUZ LTDA. – FUNDO LIGUAI DE HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2006 14,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(cioccolato al latte), fruttato(mirtillo, susina rossa secca, fragola di bosco), speziato(cannella, pepe nero, chiodi di garofano), floreale(rosa, viola), sentori diversi(mentolato), erbaceo(prato)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: cabernet sauvignon + syrah + carmenere

- Al naso c'è una grande varietà di profumi e il legno è ben amalgamato
- In bocca c'è una grande mineralità e un tannino pronunciato e leggermente invadente; la chiusura è con frutta e spezie
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *carne mechada*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che all'esame gustativo è spostato verso le sostanze dure e questo non è tipologico per un rosso; tuttavia al naso è piacevolissimo e per quello che riguarda l'abbinamento cibo-vino si adatta alla combinazione con carne rossa; se quello che si capta al naso si confermasse in bocca questo vino sarebbe un campione, nonostante ciò risulta essere nel complesso un buon vino

€ 12600

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(chocolate de leche), frutas(arándano, ciruela roja seca, fresa de bosque), especias(canela, pimentón negro, clavo de olores), floral(rosa, violeta), olores distintos(mentolado), yerbas(césped)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

UVAS: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- A la nariz hay una grande variedad de perfumes y el leño es bien amalgamado
- En la boca hay una grande mineralidad y un tanino pronunciado y lígeramente invasivo; el cierre es con fruta y especias
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne mechada
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que al examen gustativo está desplazado hacia las sustancias duras y éste no es tipológico para un tinto; sin embargo a la nariz es muy placentero y por lo que es la combinación vino-comida es apto a la combinación con carne roja; si lo que se capta a la nariz se confirmara a la boca este vino sería un campeón; noobstante eso resulta ser en su totalidad un buen vino

\$ 12600

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 85

GRAPES: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- 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

\$ 12600

QUELEN SPECIAL SELECTION – PÉREZ CRUZ – D.O. VALLE DEL MAIPO – RED WINE OF CHILE – ESTATE BOTTLED WINE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VITIVINÍCOLA PÉREZ CRUZ LTDA. – FUNDO LIGUAI DE HUELQUÉN – PAINE – CHILE 2006 14,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(cioccolato al latte), fruttato(mirtillo, susina rossa secca, fragola di bosco), speziato(cannella, pepe nero, chiodi di garofano), floreale(rosa, viola), sentori diversi(mentolato), erbaceo(prato)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: petit verdot + cot + carmenere

MATURAZIONE: 14 mesi barrique rovere francese

- Al naso c'è una grande varietà di profumi e il legno è ben amalgamato
- In bocca c'è una grande mineralità e un tannino pronunciato e leggermente invadente; la chiusura è con frutta e spezie
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *carne mechada*
- OPINIONE PERSONALE: un vino che all'esame gustativo è spostato verso le sostanze dure e questo non è tipologico per un rosso; tuttavia al naso è piacevolissimo e per quello che riguarda l'abbinamento cibo-vino si adatta alla combinazione con carne rossa; se quello che si capta al naso si confermasse in bocca questo vino sarebbe un campione, nonostante ciò risulta essere nel complesso un buon vino

\$ 12600

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : tostado(chocolate de leche), frutas(arándano, ciruela roja seca, fresa de bosque), especias(canela, pimentón negro, clavo de olores), floral(rosa, violeta), olores distintos(mentolado), yerbas(césped)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(7/8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

UVAS: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- A la nariz hay una grande variedad de perfumes y el leño es bien amalgamado
- En la boca hay una grande mineralidad y un tanino pronunciado y lígeramente invasivo; el cierre es con fruta y especias
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne mechada
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que al examen gustativo está desplazado hacia las sustancias duras y éste no es tipológico para un tinto; sin embargo a la nariz es muy placentero y por lo que es la combinación vino-comida es apto a la combinación con carne roja; si lo que se capta a la nariz se confirmara a la boca este vino sería un campeón; noobstante eso resulta ser en su totalidad un buen vino

\$ 12600

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 85

GRAPES: cabernet sauvignon 50% + shiraz 45% + merlot 5%

- 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

\$ 12600