

**CHARDONNAY ALTUM – TERRAMATER – SINGLE VINEYARD CASABLANCA
VALLEY – PRODUCED AND BOTTLED BY TERRAMATER S.A. – ISLA MAIPO -
CHILE 2007 14%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, banana matura, maracuyà), speziato(vaniglia),
floreale(margherita)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Il naso è tipologico per la frutta, ma certamente non si può negare un eccesso di terziario
- In bocca è quasi equilibrato con un finale a vaniglia e legno
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: merluzzo al vapore alle creme
- OPINIONE PERSONALE: uno chardonnay semplice e con troppo legno alla bocca; un uso sfrenato del legno lo porta molto sul commerciale

\$ 9000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, amarillo pallizo, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(piña, plátano maduro, maracuyá), especias(vanilla), floral(margarita)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, bastante salado / de cuerpo

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

- La nariz es tipológica para la fruta, pero ciertamente no se puede negar un exceso de terciario
- En la boca es casi equilibrado con un final a vanilla y leño
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: merluza al vapor con crema
- OPINIÓN PERSONAL: uno chardonnay sencillo y con demasiado leño a la boca; un utiliso desenfrenado del leño lo lleva mucho hacia el comercial

\$ 9000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(pineapple, ripe banana, maracuyá), spicy(vanilla), flowery(daisy)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

- At the nose, it is typological for the fruit, but we can absolutely deny too much tertiary
- At the mouth, it is almost balanced with a final vanilla and wood flavoured
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: merluza al vapor con crema
- MY PERSONAL OPINION: a simple chardonnay and too much wood at the mouth; an immoderate use of the wood takes the wine on commercial field

\$ 9000

**CABERNET SAUVIGNON ROSÉ – PASO DEL SOL – TERRA MATER – VALLE
CENTRAL – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR TERRAMATER S.A. ISLA DE
MAIPO – CHILE 2007 12,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : abb. limpido(petillant), rosa cerasuolo, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, frutta tropicale, fragola), erbaceo(camomilla), floreale(fiori di campo, viola)

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso incontriamo frutta, camomilla e fiori che riempiono a sufficienza il contenitore olfattivo
- In bocca siamo nella norma dei parametri richiesti, la corrispondenza naso-bocca con ananas è buona e la chiusura è leggermente amara
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: minestrone di verdure
- OPINIONE PERSONALE: bel naso, buon corpo, giusta corrispondenza olfattivo-gustativa...che cosa si può e si deve chiedere di più a un vino rosato...

\$ 1500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : bastante limpio(petillant), rosado cereza, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(piña, fruta tropical, fresa), yerbas(camomilla), floral(flores de campo, violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, poco tánico, bastante salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

- A la nariz se encuentran frutas, camomilla y flores que rellenan a suficiencia el contenedor olfativo
- En la boca estamos en línea con los parámetros exigidos, la correspondencia nariz-boca con piña es buena y el cierre es livianamente amargo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: sopa de vegetales
- OPINIÓN PERSONAL: bella nariz, buen cuerpo, justa correspondencia olfativo-gustativa...qué se puede y se debe pedir más a un vino rosado...

\$ 1500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: quite limpid(petillant), cherry red, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(pineapple, tropical fruit, strawberry), herbaceous(camomile), flowery(wild flowers, violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

fresh, scarcely tannic, quite tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

- At the nose, we find fruit, camomile and flowers that fill up sufficiently the olfactory container
- At the mouth, we are on line with the required parameters, the nose-mouth correspondence with pineapple is good and the finla is lightly bitter
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: vegetal soup
- MY PERSONAL OPINION: nice nose, good body, right olfactory-gustative correspondence...what can we demand more for a rosé wine...

\$ 1500

SANGIOVESE – TERRAMATER LIMITED RESERVE UNFILTERED – D.O. ISLA DE MAIPO – CHILE PRODUCED AND BOTTLED BY TERRAMATER S.A. ISLA DE MAIPO 2006 14%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta di bosco, mora), erbaceo(erba), floreale(geranio, giglio)

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 vino non è avvincente al naso
- In bocca è semplice e genuino, altresì si trova una bella acidità per essere un rosso; la chiusura è erbacea
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: *asado alemán* (tipico piatto di carne cileno)
- OPINIONE PERSONALE: in abbinamento con un *asado alemán* dovrebbe infondere le giuste caratteristiche per rendersi contemporaneamente piacevole e lodevole

\$ 4500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : bastante intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(fruta de bosque, arándano), yerbas(yerba), floral(geranio, lirio)

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 vino no es interesante a la nariz
- En la boca es sencillo y genuino, incluso se encuentra una buena acidez para ser un tinto ; el cierre es con yerbas
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: asado alemán
- OPINIÓN PERSONAL: en combinación con un asado alemán debería infundir las justas características para producir contemporáneamente placer y elogio

\$ 4500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(wild fruit, blackberry), herbaceous(grass), flowery(geranio, lily)

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 83

- The wine is not captivating at the nose
- At the mouth, it is simple and genuine, also it is findable a good acidity to be a red wine; the final is herbaceous
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: *asado alemán* (typical Chilean meat dish)
- MY PERSONAL OPINION: in combination with an *asado alemán*, it should infuse the fair characteristics to be contemporaneously pleasant and praiseworthy

\$ 4500

MERLOT ALTUM TERRAMATER – SINGLE VINEYARD UNFILTERED – ISLA DE MAIPO – PRODUCED AND BOTTLED BY TERRAMATER S.A. ISLA DE MAIPO – CHILE 2006 14,5%

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(rosa rossa), speziato(vaniglia, cannella), fruttato(fragola), tostato(cioccolato al latte)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso c'è tutta la delicatezza olfattiva di un merlot
- In bocca si evidenzia quel tocco di eleganza tipico del merlot; la persistenza è buona
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: sufficiente
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: pollo allo spiedo
- OPINIONE PERSONALE: la persistenza è forse la caratteristica migliore di questo vino che in chiusura ci riporta a quello che si era percepito al naso

\$ 9000

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : floral(rosa roja), especias(vanilla, canela), frutas(fresa), tostado(chocolate dulce)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(6/7), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

- A la nariz está toda la delicadez olfativa de un merlot
- En la boca se destaca ese toque de elegancia típico del merlot; la persistencia es buena
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: suficiente
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: pollo en el asador
- OPINIÓN PERSONAL: la persistencia es tal vez la característica mejor de este vino que en el final nos reconduce a lo que se había percibido a la nariz

\$ 9000

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : flowery(dry rose), spicy(vanilla, cinnamon), fruity(strawberry), toasted(milk chocolate),

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous
quite balanced, intense, persistent(6/7), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

- At the nose, there is the whole olfactory delicacy of a merlot
- At the mouth, it is underlined the elegant touch of merlot; the persistence is good
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: sufficient
- WINE-FOOD COMBINATION: chicken on the spit
- MY PERSONAL OPINION: the persistence is perhaps the best characteristics of this wine that at the end, it brings again at what we have perceived at the nose

\$ 9000

**SHIRAZ TERRAMATER – LIMITED RESERVE UNFILTERED – D.O. ISLA DE MAIPO
– PRODUCED AND BOTTLED BY TERRAMATER S.A. ISLA DE MAIPO – CHILE
2006 13,5%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(marmellata di ciliegie), erbaceo(erba tagliata), tostato(cioccolato fondente), floreale(rosa)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Al naso stenta ad aprirsi, bisogna sforzarsi per catturare gli odori facendo una ricerca approfondita
- In bocca si caratterizza per una grande struttura e una chiusura corrispondente con sapore di ciliegie mature
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne di manzo ben cotta
- OPINIONE PERSONALE: con una carne non troppo impegnativa ed un gruppo di amici ben affiatati, questo vino apporterebbe un buon grado di sociabilità al rendez-vous

\$ 4500

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí intenso, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mermelada de cerezas), yerbas(yerba cortada), tostado(chocolate amargo), floral(rosa)

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 82

- A la nariz le cuesta abrirse, se necesita hacer un esfuerzo para capturar los olores a través de una búsqueda profundizada
- En la boca se caracteriza por una grande estructura y un cierre correspondiente con sabor a cerezas maduras
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne de buey cocida
- OPINIÓN PERSONAL: con una carne no demasiado laboriosa y un grupo de amigos que se lleva bien, este vino aportaría un buen grado de sociabilidad al rendez-vous

\$ 4500

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(cherry marmalade), herbaceous(cut grass), toasted(plain chocolate), flowery(rose)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous
quite balanced, intense, quite persistent(6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : ready, quite harmonious EVALUATION 82

- At the nose, it is unwilling to open, we need to make an effort to capture the scents by intensify the research
- At the mouth, it is characterized by a great structure and a final correspondent to ripe cherries flavour
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: red meat well done
- MY PERSONAL OPINION: with a meat not so important and a group of close friends, this wine will introduce a good grade of sociability in the rendezvous

\$ 4500