

Una oveja negra es alguien especial, alguien que se destaca en el rebaño y sigue su propio camino. Una persona única, original y fuera de lo común. Alguien que llama la atención. Los vinos OVEJA NEGRA son las "ovejas negras" de Chile. Vinos con carácter y personalidad. Fascinantes. Vinos que te desafían a ser tú mismo.

OVEJA NEGRA – ESTATE BOTTLED – VALLE DEL MAULE – CHARDONNAY/VIIGNIER RESERVA – PRODUCTO DE CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SAN RAFAEL (VIA WINES) – FUNDO LA ESPERANZA S/N RUTA K-409 – SAN RAFAEL – REGIÓN DEL MAULE – CHILE 2008 13,5%

VISUAL: petillant, amarillo pajizo intenso y con un buen cuerpo.

NARIZ: pera, chirimoya, yerba de montaña, margarita y jazmín.

BOCA: suave y amable al primer contacto con el paladar con capacidad de generar una buena salivación casi enseguida; el cierre de boca tiene sabores de fruta tropical y la persistencia es de 4 segundos.

MARIDAJE: carpaccio de pulpo con puré de habas

- La crasitud de la comida se contrapone a la salivación del vino
- La tendencia amarguilla de las habas se confronta con el cierre dulce del vino
- La succulencia del preparado alimenticio se opone a la sequedad alcohólica del vino

OPINIÓN PERSONAL: un experimento enogastronómico que invita como protagonista un sencillo vino blanco para acompañar una entrada de mar con legumbres.

OVEJA NEGRA – ESTATE BOTTLED – VALLE DEL MAULE – CABERNET SAUVIGNON/SYRAH RESERVA – PRODUCTO DE CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SAN RAFAEL (VIA WINES) – FUNDO LA ESPERANZA S/N RUTA K-409 – SAN RAFAEL – REGIÓN DEL MAULE – CHILE 2009 14%

VISUAL: de color rojo rubí y con su relativo cuerpo.

NARIZ: frutilla, cereza, vainilla y geranio.

BOCA: estructura, taninos y suavidad repartidos en la justa medida; la sequedad alcohólica tiende a dominar las sensaciones de paladar; el pequeño toque amarguillo al final completa el análisis gustativo; la persistencia aromática intensa es de 5 segundos.

MARIDAJE: filete mignon

- La tendencia dulce de la carne contrarresta la tendencia amarguilla del vino
- La succulencia de la carne sirve de contrapeso a la sequedad alcohólica del vino
- La estructura del vino iguala la estructura del plato

- La persistencia aromática intensa del vino compensa la persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio

OPINIÓN PERSONAL: a la nariz el impacto olfativo es bastante reducido mientras que en la boca se rellenan los parámetros gustativos; el maridaje otorga un instante enogastronómico importante.