

BOTALCURA – CABERNET SAUVIGNON EL DELIRIO – D.O. VALLE DEL MAULE – VINO DE CHILE VINO TINTO – PRODUCTO CHILENO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA Y BODEGA BOTALCURA S.A. – FUNDO EL DELIRIO LOTE 1-A – BOTALCURA – PENCAHUE – TALCA 2009 14%

VISUAL: de color rojo rubí intenso y con el justo cuerpo.

NARIZ: fresas, frambuesas, humus, hojas verdes, leño dulce y pot-pourri de flores rojas.

BOCA: grande estructura y una destacada armonía entre todas las sensaciones gustativas; el final de boca refleja una mezcla entre fruta de bosque, humus y leño; la persistencia aromática intensa del vino pivotea alrededor de 5 y 6 segundos.

MARIDAJE: guiso de verdura condimentado con aceite de oliva

- La succulencia del guiso contrarresta la sequedad alcohólica del vino
- La untuosidad del aceite sirve de contrapeso a la astringencia tánica del vino
- La estructura del plato se compara con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa de la receta iguala la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: maridar este vino es como conversar con una persona que quiere salirse con la suya, pero tiene que rendirse frente a argumentaciones válidas y reconocidas como demuestra tener este guiso de verdura.

BOTALCURA –MERLOT EL DELIRIO – D.O. VALLE DEL MAULE – VINO DE CHILE VINO TINTO – PRODUCTO CHILENO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA Y BODEGA BOTALCURA S.A. – FUNDO EL DELIRIO LOTE 1-A – BOTALCURA – PENCAHUE – TALCA 2006 14%

VISUAL: de color rojo rubí y con un cuerpo apropiado a su variedad.

NARIZ: arándanos, moras, leño, notas verdes vegetales y violeta.

BOCA: buena estructura que se caracteriza con un armónico equilibrio entre la acidez (salivación en las zonas laterales de la lengua) y nota tánica (astringencia en las zonas de las encías); el sabor final del vino es con notas vegetales que entregan una pizca de amarguillo; la persistencia aromática intensa es de 5 segundos.

MARIDAJE: confit de pato

- La tendencia dulce de la carne contrarresta la tendencia amarguilla del vino
- La succulencia del preparado alimenticio sirve de contrapeso a la astringencia tánica del vino
- La estructura del plato coteja la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa de la receta se confronta con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino que impacta positivamente el paladar con sus taninos equilibrados y su salivación bien medida.