

LOS VINOS PREFERIDOS DEL 2011

Reunión No.	Fecha	Tema	El Vino	El Puntaje	Los Comentarios	Precio
116	Enero 6.	Espumantes	Viticcio 2006 “Riserva” Chianti Classico (Sangiovese) <i>(Aun cuando el tema era espumantes se decidió incluir este tinto italiano para efectos de maridaje con el menú)</i>	92.4	Muy bien balanceado, final largo, frutas negras, taninos suaves, fuerte, hermoso color, chocolate, ciruelas, moras, sabor rico y duradero en el paladar, excelente vino.	\$29
			Paul Goerg Champagne Brut Premier Cru Blanc de Blanc NV <i>(El espumante mejor claiificado)</i>	89.8	No muy seco, buen sabor, burbujas pequeñas y persistentes, típico champagne francés, muy buen final.	\$29
117	Enero 31	USA Paso Robles y Russian River	Rosemblum 2006 Zinfandel-Richard Sauret Vineyard	89.6	Estructurado, chocolate, frutas negras, taninos, buen aroma, oscuro, red púrpura, se siente el alcohol, mucho cuerpo, aromático, excelente, mejoró con la aireación.	\$22
118	Febrero 24	Argentina Regiones austral y otras fuera de Mendoza	Bodega Calome Malbec 2008-Valle Calchaqui Provincia de Salta	90.7	Color púrpura, mucho cuerpo, aromas de frutos del bosque, bouquet a madera, sabor chocolate y frutas negras, taninos acentuados, final largo y duradero, bien balanceado, a pesar de tener mucho alcohol se siente equilibrado.	\$25
119	Marzo 31	Priorat, España	Akiles Priorat 2008.Bodegas y Viñedos Ithaca.	90.3	Aterciopelado, taninos suaves final largo. Color cereza negra. Buen bouquet aroma y sabor: muy bueno.	\$27
120	Abril 28	Nueva Zelanda	Gevrey- Chambertin Bougougne 2008-Gerard Seguin 1er Cru Craipillot <i>(Este vino se usó como referencia para comparar los Pinot Noir del viejo y el nuevo mundo)</i>	87.9	Rojo muy intenso y transparente en los bordes, aterciopelado redondo, final prolongado, joven. Muy caro, no vale la pena el precio.	\$65

Reunión No.	Fecha	Tema	El Vino	El Puntaje	Los Comentarios	Precio
			Kemblefield Zinfandel 2007, Hawkes Bay	89.3	Vino equilibrado, suave, buen final, muy alcohólico, color rojo granate intenso, pero transparente. Mucha madera, ciruelas rojas.	\$13
121	Mayo 26	Alemania y Alsacia	Trimbach 2007 Gewurztraminer Alsacia –Francia	89.1	Buen color, amarillo pálido, aroma excelente a pimentón y vainilla, acidez marcada, frutos cítricos, especias, liviano, redondo en boca, final algo amargo	\$20
122	Junio 30	Chile Regiones fuera de Casablanca y Maipo	Mont Gras 2008- Cabernet Sauvignon 60 %, Syrah 40 %	87.8	Color rubí profundo con notas purpuras, aromático, muy frutal, ciruelas, duraznos, chocolate. Taninos suaves, balanceado muy joven, se nota el alcohol.	\$10
123	Julio 28	España - Castilla y León	Tinto-Pesquera 2007- Tempranillo- Ribera del Duero	90.4	Color rubí oscuro, aromas a chocolate, tabaco y cuero, complejo elegante, bien estructurado, final largo, balanceado, excelente.	\$29
124	Agosto 25	Sur África	Faithfull Hound-Blend 2006 – Mulderbosch Vineyards.	88.2	Relativamente grueso, con algún cuerpo, aromas y sabores a humo, chocolate, especias. Buen Vino. Olor a cuero, algo de azúcar. Rubí oscuro, complejo, buen final, balanceado, muy buen sabor. Caro por su calidad.	\$25
125	Septiembre 29	Loire – Cote du Rhone	Chateauneuf do Pape 2006 -Grand Classiques – Rhone Valley	91.9	Aroma a frutas rojas, muy balanceado, chocolate, taninos suaves, final largo, cuerpo medio, muy buen final, excelente. Uno de los mejores degustados en el CV.	\$35
126	Octubre 27	Grecia	Pendiente			
127	Noviembre	Burdeos, Gaves y Sauternes	Pendiente			
128	Diciembre 12	Sicilia	Pendiente			