

# LA CAV



C L U B D E A M A N T E S D E L V I N O

- Casablanca celebra 30 años: sus mejores restaurantes, picadas y bodegas emblemáticas.
- En el mes de la cerveza, todo lo nuevo por probar y conocer.
- Cómo se eligen y comportan los vinos de avión.
- Y, nuestra Mesa de Cata, elige los mejores sauvignon blanc y rosados del año.



## CHILE A LA MESA

Una guía con los platos emblemáticos de norte a sur de nuestro país.

# Mesa de Cata

## Sauvignon blanc y Rosados

“Es una variedad ya considerada emblemática dentro de la oferta chilena, por eso ponemos más atención a lo que pasa hoy con el sauvignon blanc. Luego de cosechas frescas y con vinos notables como fueron 2010, 2011, lo que muestra la cosecha 2012 hasta ahora está unos escalones más abajo. En general, hay más fruta madura, menos viveza y baja persistencia. No es para deprimirse, porque los grandes vinos de la cepa saben defenderse de condiciones climáticas más complejas. En el caso de los rosados, la muestra fue muy dispareja y la sensación final no fue la más grata. No hay una calidad consistente entre los rosé de Chile”,

Ana María Barahona.



Leyda  
Lot 4

Sauvignon blanc 2011  
Valle de Leyda

**\$ 12.500**

Amarillo pajizo. Nariz intensa, cítrica, con notas minerales y un tono herbal. Boca frutal, de acidez media-alta y jugoso. Muy balanceado.

AMB



## NUESTROS EXPERTOS

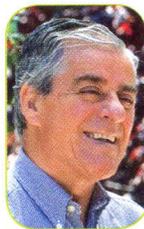
SCU: Sergio Correa.

AMB: Ana María Barahona.

RGA: Ricardo Grellet.



Ana María Barahona, periodista especializada, directora editorial revista LA CAV.



Sergio Correa, enólogo, asesor y jurado internacional.



Ricardo Grellet, mejor Sommelier de Chile 2008.

# Sauvignon blanc

Desde \$ 6.000 a \$ 9.999



**Chocalán  
Malvilla**  
Sauvignon blanc 2012  
Valle de San Antonio

**\$ 7.900**



Amarillo verdoso. Aromas ligeros a cítricos, ralladura de cáscara de limón y algo de pomelo. Boca ligera, herbal, corto y de boca media. Nota astringente.

AMB



**Loma Larga  
Estate Bottled**  
Sauvignon blanc 2011  
Valle de Casablanca

**\$ 8.000**



Amarillo pálido brillante. Notas cítricas de lima y pomelo, ligeramente herbal y con una nota de ají verde. Boca agradable, fresca, larga, de buena tipicidad y acidez.

AMB



**Valdivieso  
Single Vineyard**  
Sauvignon blanc 2011  
Valle de Leyda

**\$ 9.000**



Nariz con nota a pera blanca y maracuyá. Boca golosa y de acidez media, distinto y con peso para ser sauvignon blanc.

Especial.

RGA



**Undurraga  
T.H.**  
Sauvignon blanc 2011  
Valle de Casablanca

**\$ 9.990**



Amarillo verdoso brillante. Nariz austera con algo mineral más hojas de tomate, manzana verde y ají. Boca con rica acidez cítrica, jugosa y bien mantenida.

AMB



**Cono Sur  
20 Barrels**  
Sauvignon blanc 2012  
Valle de Casablanca

**\$ 9.990**



Amarillo atractivo brillante. Aromas a grosella, dulce de lima, duraznos blancos, sudor y pasto fresco. Boca untuosa, intensa, fresca, de buena tipicidad y personalidad.

SCU

Desde \$ 3.500 a \$ 5.999

**89** Leyda

**Reserva**  
Pinot Noir 2010  
Valle de Leyda

**\$ 4.790**

Rosa brillante piel de cebolla. Nariz a fruta roja madura y algo de cuero de fondo. Boca fresca y golosa, con peso y agradable final. Vino para comer con él. Armonía: cerdo, pescado.

RGA



**89** Apaltagua

**Rosé**  
Carmenère 2012  
Valle Central

**\$ 4.800**

Color sonrosado ligero. Aromas de rosas rojas y frambuesa. Boca fresca, grácil, ligera, floral y frutal. Vino ligero y grácil. Armonía: pescado, crustáceos.

SCU

**88** Baron Philippe de Rothschild

**Mapu**  
Syrah 2012  
Valle del Maipo

**\$ 3.900**

Rosado brillante y luminoso. Nariz simple y fresca, que en boca presenta acidez media, goloso final y algo de tanino que enmarca. Vino simple y fácil de beber.

Armonía: pescado, quesos.

RGA

**88** Chocalán

**Selección**  
SY/PV 2012  
Valle del Maipo

**\$ 4.500**

Rosado brillante y profundo. Nariz a fruta roja madura fresca e intensa. Boca grata, seca, de acidez media y agradable final. Vino apenas cálido de fondo. Armonía: cerdo, comida oriental.

RGA



**87** Viu Manent

**Estate Reserva**  
Malbec 2012  
Valle de Colchagua

**\$ 3.875**

Nariz simple y con toques de ciruela semi madura al abrirse. Boca cítrica y filosa. Vino para aperitivo más que para comer. Armonía: mariscos, ensaladas.

RGA

**87** Calcú

**Calcú**  
MB/SY/PV 2011  
Valle de Colchagua

**\$ 4.990**

Rosado ligero. Aromas neutros, sin carácter de ninguna variedad. Boca fresca, de buena acidez, algo floral, ligero en boca media. Corto y algo duro. Armonía: comida oriental, pescado.

SCU



**86** Aquitania

**Aquitania**  
Cabernet sauvignon 2012  
Valle del Maipo

**\$ 3.500**

Notas a marrasquino en nariz que sorprenden. Boca sabrosa pero con toque alcohólico que molesta. Vino que se debe tener cuidado con la temperatura de servicio. Armonía: cerdo, pescado.

RGA

**86** Santa Ema

**Select Terroir**  
CS/SY 2012  
Valle del Maipo

**\$ 3.850**

Rosado frambuesa intenso. Aromas de flores secas, frambuesa, frutilla y hojas secas. Boca dulzona muy predominante, falta acidez y frescor. Corto.

Armonía: comida oriental, pescado.

SCU

**86** J. Bouchon

**Chicureo Reserva**  
Cabernet sauvignon 2012  
Valle del Maule

**\$ 4.160**

Nariz con nota a hinojo y hierbas. Boca seca y filosa, amarga y cálida al final. Armonía: mariscos, ensaladas.

RGA



**86** Miguel Torres

**Las Mulas Reserva**  
Cabernet sauvignon 2012  
Valle Central

**\$ 4.490**

Nariz golosa y con nota a fruta roja madura. Boca consecuente con la nariz, untuosa y de acidez baja, terminando en nota química que molesta.

Armonía: mariscos, ensaladas.

RGA