

# DESCORCHADOS

20  
11



GUÍA DE VINOS DE CHILE  
**PATRICIO TAPIA**

Sommelier: **HÉCTOR RIQUELME**



## DESCORCHADOS - 2011

94  
PUNTOS

DOMUS AUREA 2006

92  
PUNTOS

ALBA DE DOMUS 2007

91  
PUNTOS

ANKA 2007

89  
PUNTOS

PARGUA 2006

89  
PUNTOS

PEÑALOLÉN CS 2007

### Domus Aurea Cabernet Sauvignon 2006

94 puntos

\$52.000

Maipo

14,8°

El lugar es el que manda en este vino. Los aromas herbales se confunden con los aromas a cuero y especias y, por cierto, muchos sabores a frutas rojas maduras en una textura suave, elegante, heredero de los mejores cabernet chilenos. Una cosecha magistral que ya habíamos probado en *Descorchados 2010*, pero que hemos decidido volver a probar, precisamente porque merece tiempo. Y el tiempo le ha dado la razón. Un vino superlativo.

**Comida:** Lomo de ciervo

**Temperatura:** 18 grados y decantar

**Ventana aproximada de consumo:** Desde ahora hasta 2018



### Alba de Domus Cabernet Sauvignon 2007

92 puntos

\$26.000

Maipo

14,8°

Una crema parece este cabernet. Es herbal, tiene una carga frutal golosa, pero aún así no cansa. La potencia es contenida y a la vez tiene una jugosa acidez. El lado cremoso de su textura lo hace ser muy abordable.

**Comida:** Chuletas de cordero al tomillo

**Temperatura:** 16 a 18 grados

**Ventana aproximada de consumo:** Desde ahora hasta 2017

### Anka C. Franc C. Sauvignon Merlot Syrah P. Verdot Carmenère 2007

91 puntos

\$12.000

Maipo

14,2°

Si es que quieren un vino para comidas potentes este es el indicado. Tiene el cuerpo suficiente, pero también la amabilidad de su textura, que es como mermelada. Un vino dulce y potente.

**Comida:** Jabali braseado

**Temperatura:** 16 a 18 grados

**Ventana aproximada de consumo:** Desde ahora hasta 2017

### Carmenère C. Sauvignon C. Franc Merlot Syrah 2006

89 puntos

\$33.000

Maipo

13,5°

La simplicidad en vino. Jugoso, suave, pero a la vez con una madurez untuosa, como la de la mantequilla. O, mejor, es como probar unas tostadas con mermelada. Dos tostadas están bien. Tres son muchas. Lo mismo aquí, pero en cantidad de copas.

**Comida:** Confit de pato

**Temperatura:** 16 a 18 grados

**Ventana aproximada de consumo:** Desde ahora hasta 2015

### Cabernet Sauvignon 2007

89 puntos

\$9.900

Maipo

14°

Un ejemplo para entrar en sintonía con los vinos de Alto Maipo. Las especias y los aromas y sabores cárnicos mandan. Un cuerpo goloso, pero sin cansar, y con una rica acidez. Mucho sentido de lugar.

**Comida:** Costillas de cerdo marinadas

**Temperatura:** 18 grados y decantar

**Ventana aproximada de consumo:** Desde ahora hasta 2015