

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Emilia Coyam Magnum 2020 (1.500 ml)
<b>Vinícola</b>	Emiliana
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah, Carménère, Cabernet Sauvignon, Carignan, Malbec, Garnacha, Tempranillo, Mourvèdre e Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 meses em diferentes recipientes: 75% em barricas novas e de segundo uso de carvalho francês, 15% em foudres de carvalho francês de 2 e 5 mil litros, e 10% em ovos de concreto
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	45 minutos
<b>Premiações</b>	96 pts Tim Atkin   96 pts Vinous   95 pts Decanter Magazine   94 pts Revista Adega   94 pts Guia Descorchados   94 pts James Suckling   92 pts Wine Advocate   91 pts Wine Spectator   Ouro - Sakura Awards   Ouro - Asia Wine Trophy   Ouro - Berlin Wine Trophy

VEDANTE



Natural

TACA

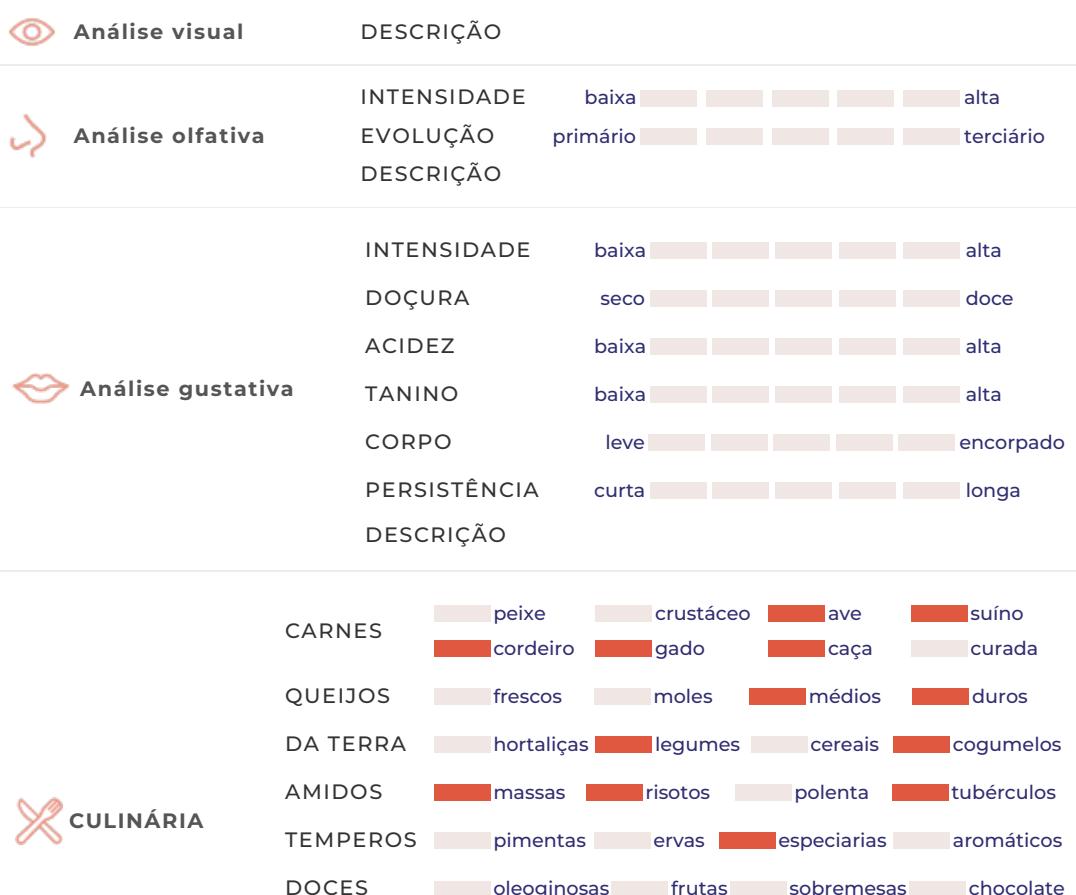


Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Emiliana Coyam é um dos vinhos chilenos que têm seu espaço cativo nos corações dos competentes sommeliers que compõem o time da curadoria VinumDay!<br /><br />Quem assina a obra é a Viñedos Emiliana, vinícola chilena referência mundial em vinhos orgânicos e biodinâmicos. A história da empresa é assustadoramente fantástica: foi no final da década de 1990 que Rafael e José Guilisasti constataram que o mercado estava começando a mudar, com os consumidores mais atentos a produtos sustentáveis. Desta forma, em 1998, aliados ao talento do enólogo Álvaro Espinoza, a dupla deu início ao seu promissor projeto.<br /><br />Logo em 2001 a Emiliana se torna a primeira vinícola no Chile e a sétima no mundo a obter a certificação ISO 14001, de Gestão Ambiental. Em 2009 alguns vinhos, dentre eles o Coyam, são certificados como neutros em carbono pela TÜV SÜD, e o Coyam se torna o segundo vinho chileno certificado como biodinâmico. Em 2013 a Emiliana é escolhida a "Vinícola Verde do Ano" pela revista inglesa Drinks Business, além de ser certificada sob o Código de Sustentabilidade de Vinhos do Chile. Em 2014 a certificação CarbonZero é obtida e, em 2015, a empresa leva o título de "Vinícola do Ano" pela Wines of Chile. Em 2018, no 20º aniversário da agricultura orgânica, a vinícola entra na lista das 50 marcas de vinhos mais admiradas de acordo com a Drinks International. Finalmente em 2019 recebe a certificação vegana (Vegan Society), que comprova que a produção de seus vinhos orgânicos e

ANÁLISE SENSORIAL



**DESCRIÇÃO** frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como serra e bresaola.

biodinâmicos não utiliza produtos derivados de animais.<br /><br />E você achou que somente o vinho trazia um currículo de peso, não é mesmo?!<br /><br />Coyam, que em Mapuche significa carvalho chileno, tem seu nome inspirado nos frondosos carvalhos da propriedade Los Robles. Pertencente à linha ícone da empresa, que representa fielmente toda sua filosofia e seu conceito biodinâmico, visando uma perfeita e máxima expressão de seu terroir.<br /><br />O Emiliana Coyam 2020 é um blend composto por 38% Syrah, 37% Carménère, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Carignan, 4% Garnacha, 4% Mourvèdre 2% Petit Verdot, 1% Malbec e 1% Tempranillo, todas provenientes de Los Robles – Valle de Colchagua, cultivadas em pé franco, isto é, sem a utilização de porta-enxertos, e com idades entre 25 e 33 anos. A vinificação fica a cargo da competente enóloga Noelia Orts. As uvas são fermentadas com leveduras autóctones, em tanques de aço inox, tonéis de madeira e cubas de concreto, dependendo da variedade. Após a malolática espontânea, o vinho amadurece por 18 meses em diferentes recipientes: 75% em barricas novas e de segundo uso de carvalho francês, 15% em foudres de carvalho francês de 2 e 5 mil litros, e 10% em ovos de concreto.