







INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Emilia Coyam Magnum 2020 (1.500 ml)
Vinícola	Emiliana
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Carménère, Cabernet Sauvignon, Carignan, Malbec, Garnacha, Tempranillo, Mourvèdre e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	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
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	45 minutos
Premiações	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	TAÇA
 <div>Natural</div>	 <div>Bordeaux</div>

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 munda a obter a certificação ISSO 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						
	Análise visual	DESCRIÇÃO				
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta			
		EVOLUÇÃO	primário <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> terciário			
		DESCRIÇÃO				
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta			
		DOÇURA	seco <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> doce			
		ACIDEZ	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta			
		TANINO	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta			
		CORPO	leve <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> encorpado			
		PERSISTÊNCIA	curta <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> longa			
		DESCRIÇÃO				
	CULINÁRIA	CARNES	<div></div> peixe	<div></div> crustáceo	<div></div> ave	<div></div> suíno
			<div></div> cordeiro	<div></div> gado	<div></div> caça	<div></div> curada
		QUEIJOS	<div></div> frescos	<div></div> moles	<div></div> médios	<div></div> duros
		DA TERRA	<div></div> hortaliças	<div></div> legumes	<div></div> cereais	<div></div> cogumelos
		AMIDOS	<div></div> massas	<div></div> risotos	<div></div> polenta	<div></div> tubérculos
		TEMPEROS	<div></div> pimentas	<div></div> ervas	<div></div> especiarias	<div></div> aromáticos
		DOCES	<div></div> oleoginosas	<div></div> frutas	<div></div> sobremesas	<div></div> chocolate
DESCRIÇÃO		frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa 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.