

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Emiliana Coyam 2019
Vinícola	Emiliana
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Carménère, Cabernet Sauvignon, Carignan, Malbec, Garnacha, Tempranillo, Mourvèdre e Petit Verdot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	75% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, 15% em foudres e 10% em ovos de concreto durante 18 meses
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	95 pts Guia Descorchados 94 pts James Suckling 94 pts Tim Atkin 94 pts Vinous Media 93 pts La Cav 93 pts Revista Adega 91 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1998, muitas dúvidas pairavam sobre a recém-criada Emiliana e seus vinhedos 100% orgânicos e biodinâmicos. Mas em 2003, com o lançamento do primeiro vinho, a empresa fez história: Coyam recebeu os prêmios de *Best in Show* e *Best Blend* no primeiro Prêmio Anual de Vinhos do Chile, reconhecido como um dos melhores vinhos do país naquele ano.

As apostas certas geraram resultados incríveis e hoje, Emiliana é a maior vinícola orgânica e biodinâmica do mundo. Noelia Orts é quem assina os rótulos de topo e está intrinsecamente ligada a Fazenda Los Robles, no Valle de Colchagua, onde a maior parte deles nasce.

De oeste a leste, a medida que se avança pelo vale, as castas tintas vão mostrando predominância. Isso, pois quanto mais distante do oceano, mais elevadas as temperaturas tendem a se tornar. Os dias ensolarados e quentes durante a estação de crescimento são aliviados somente à noite, quando o céu limpo e repleto de estrelas permite a temperatura diminuir. Cabernet Sauvignon, Carménère e Merlot propagaram a fama da região, mas Syrah, Carignan, Petit Verdot, Mourvèdre e Garnacha estão em ascensão, abrindo o leque de castas a vigorar sobre este solo aluvial, com granito decomposto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras em primeiro plano. Então começam a se desprender notas de tâmara seca, morango em calda, chocolate ao leite, alcaçuz, leve herbáceo e baunilha. Em seguida aparecem nuances de pimentão amarelo cozido, fumaça, mix de pimentas e carne defumada. Finalmente surgem delicados toques minerais de pedra molhada e grafite

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

em boca a harmonia reina! O equilíbrio entre, taninos macios, finos e aveludados e uma acidez ampla e extremamente salivante, é perfeito! Tem ótimo volume de boca, consistência de sabores – que acompanha toda paleta olfativa, e uma persistência que parece que o vinho não termina nunca

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate



CULINÁRIA

frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo
DESCRIÇÃO marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao

