

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Maycas del Limari Chardonnay 2021   |
| <b>Vinícola</b>               | Emiliana  |
| <b>Safra</b>                  | 2021  |
| <b>País</b>                   | Chile   |
| <b>Região</b>                 | Valle del Limarí  |
| <b>Tipo</b>                   | branco  |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay  |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%   |
| <b>Maturação</b>              | 12 meses em barricas de carvalho e cubas de concreto  |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10 a 12 °C  |
| <b>Guarda</b>                 | 2034  |
| <b>Decanter</b>               | -   |
| <b>Premiações</b>             | 93 pts Revista Adegas (Best Buy)   93 pts Guia Descorchados   92 pts Tim Atkin   92 pts James Suckling   92 pts Wine Advocate |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Maycas é um projeto de alta gama da Emiliana. O objetivo é potencializar as características das cepas da Borgonha, cultivadas no Valle del Limarí.

Os vinhos são elaborados tomando como ponto de partida vinhas que se beneficiam de um solo rico em carbonato de cálcio, do clima árido e da proximidade com o Oceano Pacífico, tudo aliado a um manejo orgânico e biodinâmico.

Repleto de expressivas premiações e eleito uma das 5 melhores opções de Chardonnay fora da Borgonha pela Decanter Magazine, o Maycas del Limarí Chardonnay é elaborado num misto de tanques de concreto e barricas de carvalho, recipientes onde também estagia por 12 meses com a realização de battonages periódicos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO

### 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

### DESCRIÇÃO

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno