

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Maycas del Limari Chardonnay 2021
Vinícola	Emiliana
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle del Limarí
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho e cubas de concreto
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	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	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input checked="" type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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