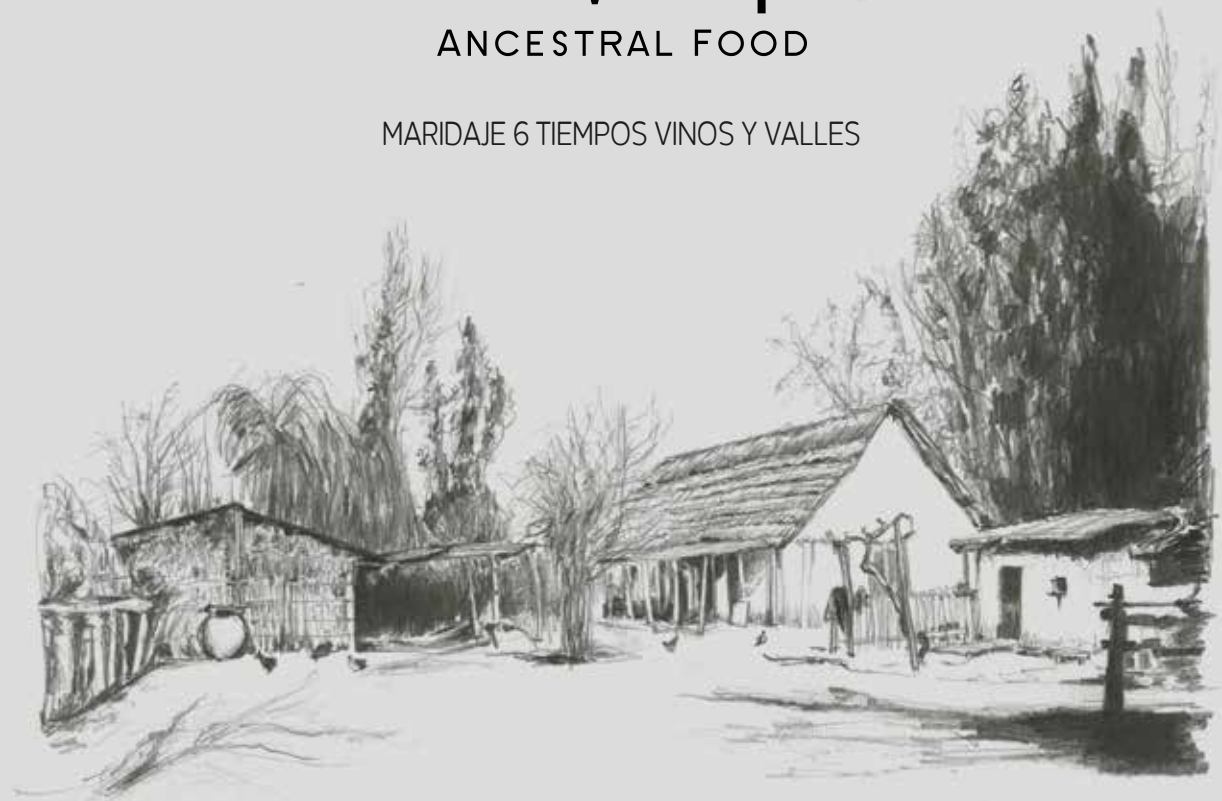


PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

MARIDAJE 6 TIEMPOS VINOS Y VALLES





PRIMER TIEMPO

Chopón y locos

Chopón, preparación de masa mapuche que consiste en una bola de almidón de papa acompañada de locos laminados con salsa verde, lactonesa de ajo y papa olluco en mantequilla.

Gemma Brut

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir
Valle Limarí

Notas de producción

El campo es manejado con agricultura orgánica. En bodega se produce este espumante bajo el Método Champenoise. Lo que se traduce en una segunda fermentación en botella y una posterior guarda de 24 meses con sus levaduras, en la misma botella.

Notas de cata

En nariz tiene aromas a levaduras, pan brioche, piña, flores blancas y lima. En boca tiene coherencia con sus aromas mostrando notas a levaduras, miel, naranjas confitadas y lima. Cuerpo medio, mucho frescor y de textura delicada.





SEGUNDO TIEMPO

Pejerreyes apanados en harina tostada

Pejerreyes apanados en harina de trigo tostada sobre un puré de arvejas y menta con la típica salsa chilena pebre esta vez hecha en base al alga cochayuyo, que significa planta de mar en quechua.

Maycas de Limarí - Reserva especial Chardonnay

100% Chardonnay

Valle Limarí

Año 2018

Notas de producción

El campo es manejado con agricultura orgánica. La fermentación alcohólica tiene lugar en barricas de roble francés y en cubas de concreto, donde tiene una posterior crianza de 12 meses con sus levaduras nativas.

Notas de cata

En nariz, en una primera instancia se muestra cítrico, con notas a lemongrass pero a medida que se abre, encontramos duraznos y damascos frescos. En boca es salino, de volumen medio con notas de roble muy bien integradas.

El trabajo del batonage nos entrega recuerdos a masa de tarta horneada.

Es un vino con una acidez muy vibrante que lo alarga, reconociéndose la tensión del suelo calcáreo de Limarí.





PEUMAYEN
ANCESTRAL FOOD

SALVAJE

TERCER TIEMPO

Brochetas de cordero

Albondigas de cordero patagónico sobre salsa chimichurri con polvo de cilantro.

Salvaje - Vino natural

96% Syrah - 4% Roussane
Valle Casablanca
Año 2021

Notas de producción

Salvaje es un vino orgánico y natural (sin sulfitos añadidos). Pasa 5 meses de guarda en bodega, donde el 50% del vino descansa en cubas ovoides de cemento y 50% en cuba troncocónicas de cemento para lograr un vino de cuerpo equilibrado y redondo.

Notas de cata

Nariz expresiva, frutas negras y flores blancas. La mora, los arándanos y unos toques de jengibre lo caracterizan. En boca es sedoso, tiene buen volumen y una acidez que lo alarga.



COYAM

CUARTO TIEMPO

Pisku

Pisku, guiso mapuche atomatado con 5 tipos de granos, arvejas, poroto tórtola, poroto pallar, mote de trigo y lentejas.

Coyam

38% Syrah, 37% Carmenere, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Carignan, 4% Garnacha, 4% Mourvedre, 2% Petit Verdot, 1% Malbec, 1% Tempranillo
Valle Colchagua
Año 2020

Notas de producción

Coyam es el vino insigne de la filosofía orgánica de Viña Emiliana y su manejo orgánico del suelo y la uva. Pasa 18 meses de guarda bodega, donde el 75% duerme en barricas de roble francés (nueva, un uso y segundo uso) y 15% en fudres de roble francés.

Notas de cata

En nariz es un vino complejo en el cual encontramos frutas negras, como ciruelas y moras, hierbas frescas mediterráneas como romero y lavanda, especias, notas a moka y grafito. En boca es de textura sedosa, volumen medio y taninos elegantes. Es un vino largo y frutal.





EDICIÓN: ANTOLOGÍA

QUINTO TIEMPO

Chochoca con rabo de res

Chochoca, preparación chilota de masa de chapalele, rellena de estofado de cola de buey con salsa de callampas.

Edición Antología N°1

Cabernet Sauvignon

Valle Maipo

Año 2014

Notas de producción

Este vino se hizo bajo el concepto de edición limitada de las mejores barricas de Cabernet Sauvignon de Viña Emiliana que datan del año 2014.

Antología es nace de una producción menor a 5.000 botellas. Tuvo una guarda de 20 meses en bodega, donde el 60% pasó por barricas francesas de 600 L y el 40% en barricas francesas nuevas de 225 L por 1 año.

Los últimos 8 meses de crianza la mezcla envejece solo en barrica de 225 L.

Notas de cata

De color rojo cereza de capa media.

Este vino presenta notas a ciruela negra, moras y grosellas junto especias como la pimienta negra y la vainilla.

El volumen de este vino es medio, de taninos suaves y largo final.





PEUMAYEN
ANCESTRAL FOOD



SEXTO TIEMPO

Cremoso de lúcuma y compota de mango con helado de dulce de leche

Huellas de Puma, Cóctel Gabrí Patagonia

Destilado de Ginebra

Valle Los Lagos

Notas de producción

Coctel preparado con Gin Gabrí que se produce con base de alcohol de Maíz, 96% alcohol de 5 destilaciones. Chartreuse amarillo, Benedictine, cynar, pomelo y bitter de chocolate.

Notas de cata

Coctel que en vista presenta un color maderoso, con leves notas cítricas. En nariz evoca aromas herbales frescas y dulces.

En boca se puede apreciar notas de chocolate y un toque amargo.

