

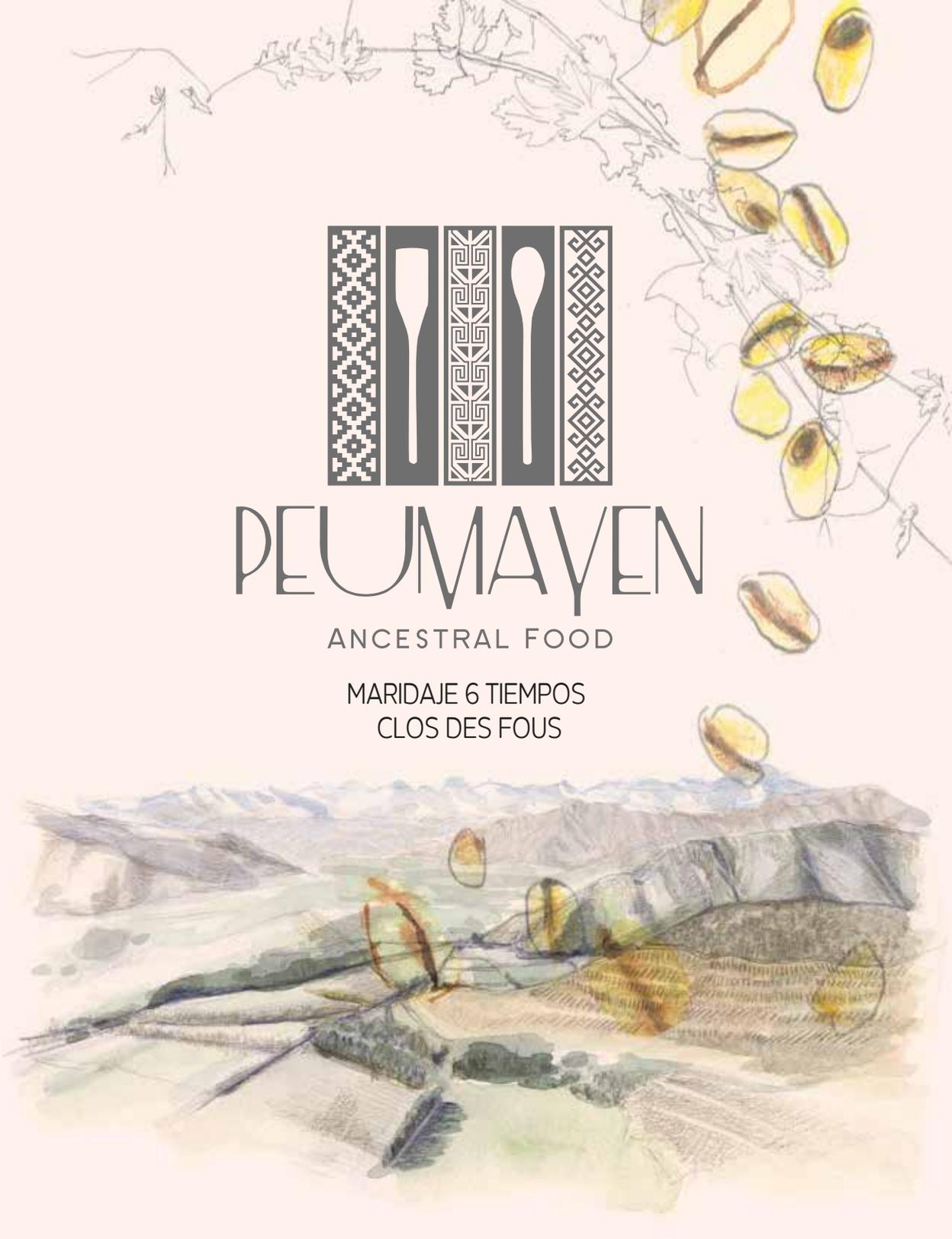


PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

MARIDAJE 6 TIEMPOS

CLOS DES FOUS





PRIMER TIEMPO

Tártaro de salmón cítrico con mango y salsa de chañar, fruto del árbol del mismo nombre de la zona norte de nuestro país con kalatantas más una chochoca rellena con cremoso de mariscos y queso gratinado.

Dulcinea 2018 Chardonnay.
Traiguén, Valle del Malleco.

Origen

Las uvas provienen de nuestro viñedo orgánico en Traiguén, ubicado en el Valle de Malleco, una de las ubicaciones más frías y australes para producir vino en Chile.

El clima es continental, frío, nuboso y con un promedio de lluvias que podría alcanzar los 900-1200mm al año.

El suelo es de origen volcánico, donde podemos encontrar Tufo, una roca ligera de consistencia porosa, formada por la acumulación de cenizas y de otros tipos de minerales arrojados por erupciones volcánicas.

Vinificación

Este chardonnay ha sido elaborado con métodos tradicionales. La uva fue suavemente prensada. El mosto se llevó a barricas francesas de 225 litros de capacidad para realizar su fermentación alcohólica y maloláctica. Luego, permaneció durante 20 meses en barricas, junto a sus lías, para ganar complejidad aromática y enriquecer la boca.

Notas de cata

Este chardonnay presenta una gran complejidad aromática en donde destaca frutos secos, manzana deshidratada, miel, paja, tiza y un sutil toque a vainilla.

El cuerpo de este vino es untuoso, sedoso, acompañado de una cierta mineralidad y rica acidez. El final es complejo, elegante y persistente.





SEGUNDO TIEMPO

Escalopa de lengua apanada y pebre con palta acompañada de un milcao, preparación frita tradicional de la Isla de Chiloé hecho de papa cruda y cocida.

P.M.G. (Pour Ma Gueule) 2017, Chardonnay. Larqui, Valle del Itata.

Origen

Las uvas provienen de viñedos que fueron plantados en 1988 en la zona de Larqui, Valle del Itata. El clima es nublado durante el año con una precipitación promedio de 600 a 800 milímetros por año. Sus suelos están compuestos por bloques volcánicos de basalto.

Vinificación

Este chardonnay ha sido elaborado con métodos tradicionales. Sus uvas fueron despalilladas y prensadas para dar inicio al proceso de fermentación alcohólica y maloláctica en estanques de acero inoxidable. Luego permaneció durante 12 meses en crianza junto a sus lías para ganar complejidad en nariz y amplitud en boca. Este chardonnay no tiene crianza en barrica, con el propósito de mantener la fruta y tipicidad de la variedad.

Notas de cata

A pesar de que este chardonnay no ha tenido crianza en barrica, muestra una maravillosa evolución en botella. Esto se debe a sus 12 meses en contacto con sus lías. En nariz se puede apreciar sutiles aromas a manzana deshidratada y miel, acompañado por unos toques de fruta tropical. Ahora bien, la magia de este Chardonnay se encuentra en su boca, pese a sus años, aún se puede disfrutar de una rica fruta que se niega a desaparecer, sumado a una acidez fresca y elegante que sorprende por su vivacidad.





TERCER TIEMPO

Albóndiga de cordero patagónico con salsa chimichurri atomatada y un crocante de prieta frita con mermelada de cebolla al vino tinto y merkén más un catuto o multrun que es una panificación típica mapuche hecha de trigo y endulzada con miel.

Tocao 2015 Malbec.
San Rosendo, Biobío.

Origen

Las uvas provienen de un viñedo de 4 hectáreas llamado «1914» que se localiza en el pueblo de San Rosendo, Biobío. Fue plantado a principios de siglo en lomajes de granitos rojos de la época paleozoica. Es importante destacar que el viñedo jamás ha sido regado. El sistema de conducción es en cabeza o Gobelet, con una densidad variable entre 6 mil a 8 mil plantas por hectárea. Los rendimientos de este viñedo antiguo son del orden de 700 gramos por planta.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas manualmente. Luego despalilladas y enviadas a un estanque de acero inoxidable para su proceso de fermentación alcohólica. Los remontajes se realizaron 2 veces por día para obtener una mayor extracción de las pieles. De esta manera, poder obtener un vino con un gran potencial de guarda. Una vez finalizada la fermentación, el vino fue trasegado junto a barricas francesas de 225 litros de capacidad para darle crianza durante 24 meses junto a sus lías.

Notas de cata

Este Malbec presenta un color rojo cereza negra. De nariz compleja, se abre en frutas negras, predominando la cereza negra, arándanos y moras. Su complejidad se expande en notas florales, predominando la flora nativa tales como la manzanilla, el poleo y la flor de boldo. Todo unido a violetas y lavanda que vienen a completar su complejidad. En boca es muy coherente con su nariz, volvemos a encontrar estos descriptores, equilibrándose magistralmente con un taninos sedosos, sumado a una acidez refrescante que hacen de este Malbec un vino inconfundible e inolvidable.





CUARTO TIEMPO

Caldillo ahumado con mariscos de las tradicionales cuelgas de Angélmó y congrio más una croqueta de albacora con salsa de chascu, también conocido como tomillo silvestre.

**Felicia 2018, Riesling.
Traiguén, Valle del Malleco.**

Origen

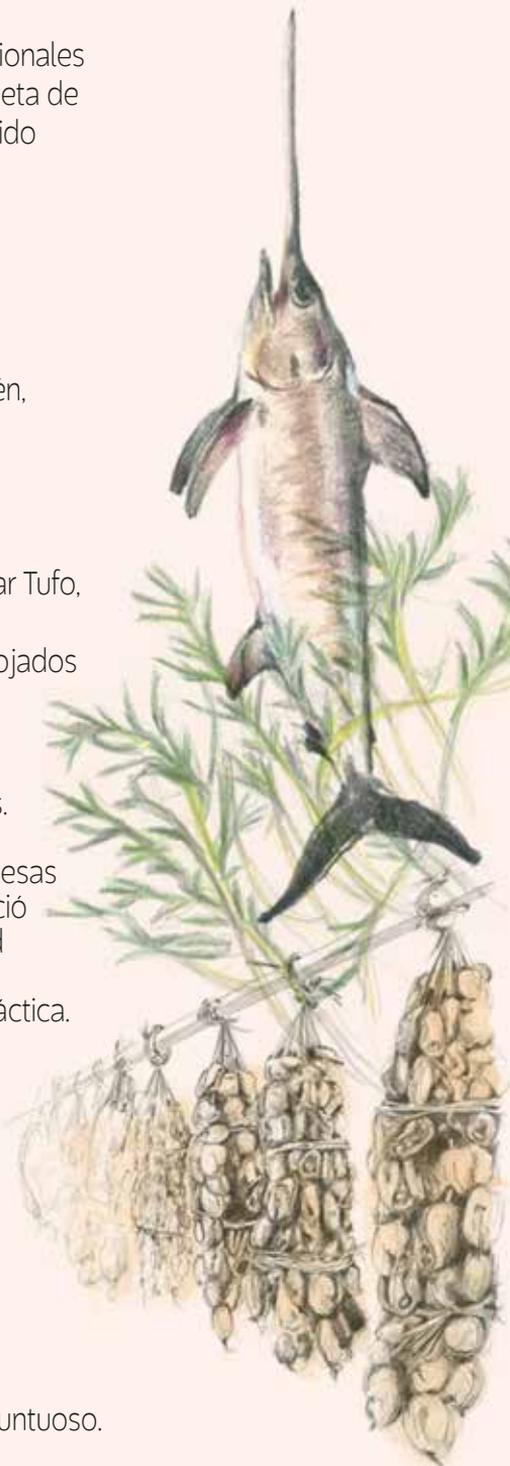
Las uvas provienen de nuestro viñedo orgánico en Traiguén, ubicado en el Valle del Malleco, una de las ubicaciones más frías y australes para producir vino en Chile. El clima es continental, frío, nuboso y con un promedio de lluvias que podría alcanzar los 900-1200mm al año. El suelo es de origen volcánico, donde podemos encontrar Tufo, una roca ligera de consistencia porosa, formada por la acumulación de cenizas y de otros tipos de minerales arrojados por las erupciones volcánicas.

Vinificación

Este riesling ha sido elaborado con métodos tradicionales. Las uvas han sido prensadas suavemente para luego, llevar a cabo su fermentación alcohólica en barricas francesas de 225 y 500 litros de capacidad. Luego, el vino permaneció durante 20 meses junto a sus lías para ganar complejidad aromática, volumen en boca y un final persistente. Cabe destacar que este vino no tuvo fermentación maloláctica. Por esta razón, se puede percibir una acidez vibrante que acentúa toda la fruta de este gran cepa.

Notas de cata

Este vino presenta una agradable mezcla de aroma cítricos, manzana deshidratada, miel, y flores blancas, sumado a las características notas de petróleo de la variedad. En boca, se puede apreciar que se equilibra muy bien con su nariz. Se destaca un agradable toque de salinidad, sumado a una rica acidez. Su final es de gran complejidad, largo y untuoso.





QUINTO TIEMPO

Costilla de Chanco en salsa de algarrobina, reducción del fruto maduro del árbol chileno algarrobo o tamarugo con un cremoso de mote de trigo y vegetales encurtidos más un chopón o tropón, preparación chilota típica de la noche San Juan.

Grillos Cantores 2015, Cabernet sauvignon. Alto Cachapoal.

Origen

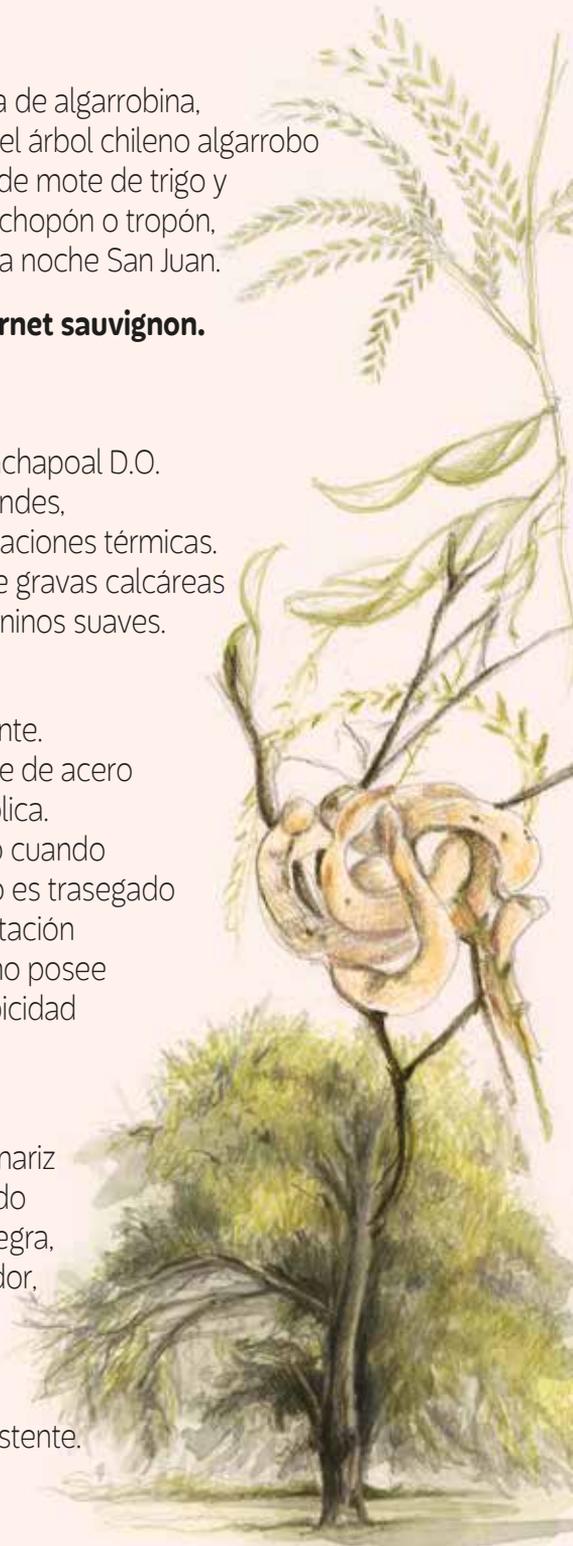
El viñedo «Grillos Cantores» se localiza en el Alto Cachapoal D.O. Éste se emplaza a los pies de la Cordillera de Los Andes, entregando noches muy frías con importantes oscilaciones térmicas. El terroir corresponde a antiguos suelos aluviales de gravas calcáreas y graníticas, entregando a los vinos mineralidad y taninos suaves.

Vinificación

Este Cabernet Sauvignon es cosechado manualmente. Las uvas son despalilladas y enviadas a un estanque de acero inoxidable para su proceso de fermentación alcohólica. Los remontajes son suaves, los que se realizan solo cuando es necesario. Una vez que se ha fermentado, el vino es trasegado a depósitos de concreto donde realizará su fermentación maloláctica. Cabe mencionar que Grillos Cantores no posee crianza en barricas para mantener toda la fruta y tipicidad de la uva.

Notas de cata

Este vino de hermoso color rojo rubí, presenta una nariz característica de frutos rojos y negros, predominando la cereza. Se completa con un toque de pimienta negra, té verde y especias. Grillos Cantores es vino acogedor, amplio y goloso, de taninos amables y sedosos, complementándose perfectamente con una sutil mineralidad en boca. Su excelente acidez aumenta la vivacidad de la fruta, con un final elegante y persistente.





SEXTO TIEMPO

Pie de Papaya y Poe,

preparación dulce típica de la isla Rapa Nui.

Petunia 2023, Gewürztraminer.

Cauquenes, Maule.

Origen

El viñedo de Gewürztraminer está ubicado a los alrededores de la ciudad de Cauquenes, Valle del Maule. Durante el día, la zona presenta cielos despejados y altas temperaturas, sin embargo, las noches son frías, lo que significa una considerable amplitud térmica. Sus suelos son de tipo granítico y poco fértiles, lo que ayuda a la producción de uvas pequeñas y concentradas.

Vinificación

Los racimos fueron cosechados en un estado avanzado de maduración. Además, la uva fue expuesta durante 3 semanas a un proceso de asoleado. Todo esto, con el fin de concentrar azúcares de forma natural. El prensado fue suave y con racimo completo. La fermentación se llevó a cabo con levaduras nativas y a temperaturas bajas, lo que se significa una fermentación lenta y prolongada. Esto permitió conservar una gran gama de aromas y sabores.

Notas de cata

La nariz de este vino es fresca, cítrica, floral y con un suave toque a miel, característico de los vinos de cosecha tardía. La boca es refrescante, equilibrada y vibrante, junto a una acidez que equilibra de forma magnífica su dulzor. Sin duda, un gran exponente de este tipo de vinos.



Clos des Fous Vineyards

