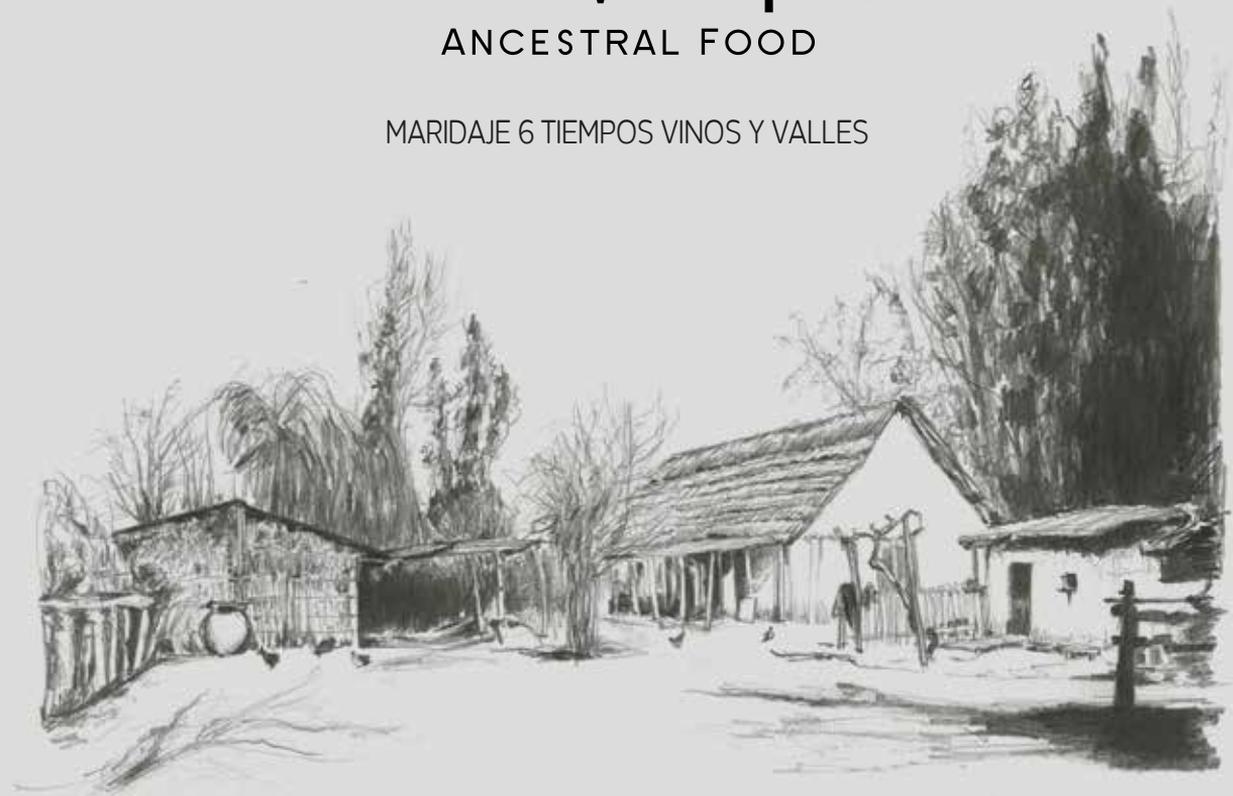


PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

MARIDAJE 6 TIEMPOS VINOS Y VALLES





PRIMER TIEMPO

Jibia con papa olluco, tradicional papa cultivada por los quechuas en el altiplano más un chopón, masa mapuche de almidón de papa y lactonesa de ajo y salsa verde.

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

Merluza austral a la plancha con puré de zanahoria y miel de ulmo, proveniente del néctar de las flores del árbol originario de Chile y Argentina ulmo o roble de Chiloé, más salsa de espinaca.

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 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, 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, preparación chilota de masa de chapalele, rellena de guiso de carne de vacuno con salsa de callampas. Acompañada de pebre de lentejas y polvo de cancha.

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.





SEXTO TIEMPO

Repollito relleno de crema pastelera

de lúcuma bañado en salsa de manjar con pisco y helado de dulce de leche.

Huellas de Puma, Cóctel Gabri Patagonia

Destilado de Ginebra
Valle Los Lagos

Notas de producción

Coctel preparado con Gin Gabri 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.

VEGETARIANO

PRIMER TIEMPO

Pastelera, tradicional plato de pasta choclo o maíz horneado con un chopón que es una masa de almidón de papa mapuche más papas olluco del altiplano y lactonesa ajo.

SEGUNDO TIEMPO

Queso cabra de Ovalle apanado con puré de arveja y un milcao, pan frito de Chiloé hecho de papas, mitad crudas, ralladas y posteriormente oxidadas más la otra mitad cocida y molida.

TERCER TIEMPO

Croqueta de lenteja y queso de cabra con la tradicional salsa chimichurri y una calatanta, cuyo nombre proviene del aymara, kala significa piedra y ttantta pan de harina de trigo que se cuece amoldándolo a piedras calientes.

CUARTO TIEMPO

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

QUINTO TIEMPO

Chochoca, preparación chilota de masa de chapalele, que es un pan hecho de harina y papa rallada, rellena de cremoso de berenjena con salsa de callampa, con pebre de lenteja y polvo de cancha o maíz andino tostado.

SEXTO TIEMPO

Repollito relleno de crema pastelera de lúcuma bañado en salsa de manjar con pisco y helado de dulce de leche.

