



EMILIANA- COYAM- 2011

2010 : Grande médaille d'Or – Mundus Vini 2013

2010 : 91 pts – Robert Parker – Déc. 2012

2010 : 91 pts – Wine Spectator – Fév. 2014

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	Alvaro Espinoza
Appellation d'Origine:	Vallée de Casablanca
Assemblage:	38% Syrah – 31% Carménère - 19% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon – 1% Mourvèdre, 1% Malbec

Climat: La vallée de Colchagua est une sous-vallée de la région de Rapel. 20.000 hectares de vignes y poussent dans des conditions uniques : vents descendant de la Cordillère des Andes et brises maritimes de l'océan Pacifique. Ces particularités permettent à la Carménère, la Syrah et au Cabernet Sauvignon cultivés ici de mûrir lentement et régulièrement concentrant ainsi la couleur et les arômes.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vignes cultivées suivant les préceptes de la Biodynamie.
Vendange manuelle avec triple tri de la vendange à l'arrivée au chai.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 5 jours.
Fermentation en cuve inox avec levures indigènes à une température contrôlée de 26°C et des remontages réguliers. Macération post-fermentaire durant 7 jours supplémentaires, soit un temps de macération pelliculaire total autour de 25-28 jours. Fermentation malolactique naturelle en barriques suivi d'un élevage de 13 mois.
Pas de collage, ni de stabilisation, seulement une filtration à 3-5µ.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur rouge-cerise foncé.
Arômes intenses de fruits rouges tels que les raisins de Corinthe et les framboises avec une touche épicée sur le poivre noir et le romarin et des notes de violettes accompagnées par une sensation vanillée. La bouche est élégante et pleine de caractère, avec des tannins présents mais très soyeux et une finale fruitée qui rappelle les prunes fraîches. Un grand vin de garde.

Commentaires RVF 2004 : « *Vin intéressant. Sentiment de naturel et d'harmonie assez rare domine ce vin chilien! Cet assemblage de Cabernet sauvignon, carmenère, syrah et mourvèdre constitue une bonne piste pour tous ceux qui dans cette vallée du Maipo veulent produire de beaux vins.* »

Un vin puissant comme le Coyam doit être accompagné par un plat plein de saveurs : côtes de Wagyu avec gratin de pommes de terre, côtes d'agneau rotis au four ou à la broche.

Analyses

Sucres résiduels : 2.04 g/l ; Acidité totale : 5.24 g/l ; pH : 3.59 ; Alcool : 14.6% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 18°C. Se bonifiera encore pendant les huit ans à venir.

