



Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Interpretation moderne des Malbecs de Cafayate

Beschreibung:

La Bodega Amalaya a été fondée en 2010 sur les hauteurs de la vallée de Calchaqui à Salta, en Argentine. Elle incarne la vision de Larissa et Christoph Ehrbar (successeur de Donald Hess). Ils croyaient aux qualités uniques du terroir de Cafayate et à leur capacité à produire là-haut de grands vins à la fois frais, vifs et modernes.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre, accents violets. Association de notes de baies noires et florales, myrtilles, sureau noir et pétales de rose fanés, avec des notes épicées en arrière nez. En bouche, de superbes arômes de malbec, maintenant aussi du thé noir et de la compote de pruneaux, très expressif et concentré, avec des tannins mûrs et présents; des notes chocolatées et un peu de minéralité à partir du milieu de bouche, finale ferme et persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega Amalaya

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 1112521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentine
Notation:	Decanter 95/100, Score 18/20
Cépage(s):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.