



2019 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Interpretation moderne des Malbecs de Cafayate

Description:

A Cafayate, la métropole viticole au nord de l'Argentine, se trouve le domaine Amalaya à 1700 mètres d'altitude. Larissa et Christoph Ehrbar, successeurs de Donald Hess, ont créé la Bodega en 2010. Les vins d'Amalaya sont une interprétation moderne des Malbecs de cette région.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Cafayate-Calchaqui
Producteur:	Bodega Amalaya
Notation(s):	Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100, Parker 90/100, Tim Atkin 90/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Référence:	1112519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine: Argentine
Notation(s): Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100,
Parker 90/100, Tim Atkin 90/100
Cépage(s): 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.