



2021 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Interpretation moderne des Malbecs de Cafayate

Description:

La Bodega Amalaya a été fondée en 2010 sur les hauteurs de la vallée de Calchaquí 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.

Note de dégustation:

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 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): | Decanter 95/100, Score 18/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot |
| Référence: | 1112521 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

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