



Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Interpretazione moderna del Malbec di Cafayate

Beschreibung:

Bodega Amalaya è stata fondata nel 2010 sulle colline sopra la valle di Calchaqui a Salta, in Argentina. Incarna la visione di Larissa e Christoph Ehrbar (successore di Donald Hess). Hanno creduto nelle qualità uniche del terroir di Cafayate e nella loro capacità di produrre grandi vini freschi, vivaci e moderni.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi con accenti violacei. Combinazione di bacche scure e note floreali, mirtilli, sambuco nero e petali di rosa appassiti, con note speziate nel retrogusto. Al palato, superbi aromi di Malbec, ora anche di tè nero e composta di prugne, molto espressivo e concentrato, con tannini maturi e presenti; note di cioccolato e un po' di mineralità a metà palato, finale deciso e persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Argentina

Produttore: Bodega Amalaya

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Artikelnnummer: 1112521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.