



Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Un vino eccezionale dal più alto vigneto arroccato del mondo

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 riflessi violacei. Mirtilli, violette e un accenno di fiori di sambuco nell'affascinante bouquet, con una nota di liquirizia. L'attacco morbido lascia spazio a molti frutti di bosco blu e neri, bella struttura con delicati aromi di tostatura e pepe nero, su un'esplosione di timo, molto vellutato e potente; persistente nel finale fruttato.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

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

Artikelnummer: 1112523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.