



2019 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Interpretazione moderna del Malbec di Cafayate

Descrizione del vino:

A Cafayate, metropoli vitivinicola del nord dell'Argentina, si trova la tenuta Amalaya, a 1700 metri di altitudine. Larissa e Christoph Ehrbar, successori di Donald Hess, hanno fondato la Bodega nel 2010. I vini Amalaya sono una moderna interpretazione dei Malbec di questa regione.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

AR

Regione:

Cafayate-Calchaqui

Produttore:

Bodega Amalaya

Valutazioni:

Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100, Parker 90/100, Tim Atkin 90/100

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

1112519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	AR
Valutazioni:	Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100, Parker 90/100, Tim Atkin 90/100
Varietà d'uva:	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.