



2020 Corte Único Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Un blend a base di Malbec

Descrizione del vino:

La tenuta della famiglia Amalaya, situata a oltre 1800 metri di altitudine, si trova nella valle di Calchaquí, a Salta. I vini di Amalaya illustrano una perfetta mappatura dell'arte dell'assemblaggio. Il vino più emblematico di Amalaya è il Corte Único. Si tratta di un blend a prevalenza di Malbec proveniente da terreni poveri e rocciosi, accuratamente invecchiato in botti di rovere francese. Il risultato è un vino rosso brillante e altamente espressivo che unisce il piacere del gusto alla profondità.

Nota di degustazione:

Rosso rubino molto denso e impenetrabile. Bouquet esuberante di frutti rossi e bacche, con note speziate di noce moscata e pepe rosso, seguite da petali di rosa sfumati e vaniglia. Il palato è molto denso e vellutato, con opulenti aromi fruttati che ora rivelano more e un soffio di pan di zenzero, tannini rotondi, finale lungo e molto delicato, molta forza.

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:

Argentina

Regione:

Cafayate-Calchaquí

Produttore:

Bodega Amalaya

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100, Parker 90/100, Score 18/20

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat

Numero di articolo:

1120320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Corte Único Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100, Parker 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat
Maturità:	fino a 2030
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.