



2021 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Interpretazione moderna del Malbec di Cafayate

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:

Decanter 95/100, Score 18/20

Vinificazione:

8 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

1112521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	AR
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.