



2022 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec dagli altipiani delle Ande

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

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-Calchaqui

Produttore: Bodega Amalaya

Valutazioni: Decanter 92/100, Descorchados 90/100, James Suckling 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100

Vinificazione: 8 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2030

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

Numero di articolo: 1112522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Decanter 92/100, Descorchados 90/100, James Suckling 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100
Varietà d'uva:	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.