



2023 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Un vino eccezionale dal più alto vigneto arroccato del mondo

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: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | 8 Mesi in barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Varietà d'uva: | 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot |
| Numero di articolo: | 1112523 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Argentina |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 8 Mesi in barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |