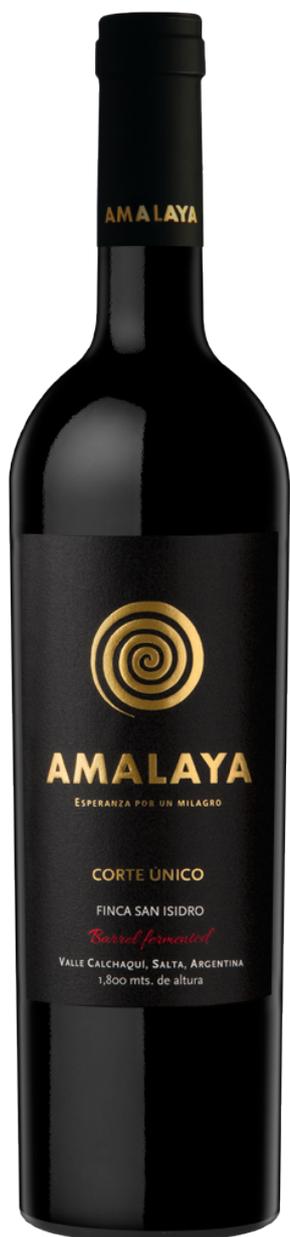




AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO



AMALAYA CORTE ÚNICO

Durante siglos, los agricultores realizaban ofrendas con la Esperanza por un Milagro - como se traduce Amalaya en lengua indígena - para una cosecha abundante.

Amalaya Corte Único es el vino ícono de la bodega. Nacido en suelo rocoso aluvional, es intenso, seductor y de un sabor memorable que refleja el gran potencial del norte argentino. Un vino con una personalidad única y admirable.

Cosecha

2013

Composición Varietal

Malbec 90% - Cabernet Sauvignon 5% - Tannat 5%

Alcohol

14,5%

Tiempo de Cosecha

Malbec de Marzo, Cabernet Sauvignon y Tannat de Abril 2013

Embotellado

Julio 2014

Acidez Total

6,12 gr/ litro

pH

3,75

Azúcar Residual

3,5 gr/ litro

Viñedo

Finca San Isidro

Crianza

Fermentado en barricas nuevas y en contacto con los orujos durante 60 días. Crianza en barricas de roble francés nuevas durante 12 meses.

SALTA
ARGENTINA

NOTAS DE CATA

Aromas y sabores a especias, notas florales, frutas maduras, mermeladas, chocolate, gran concentración en medio de boca. Un vino largo, suave para disfrutar plácidamente una sobre mesa.

Sugerencias: Decantar antes de servir y por sobre todo probarlo unas 3 o 4 veces para ir descubriendo las diferentes capas olfativas y gustativas.

BODEGA AMALAYA

www.amalaya.com

 Amalaya