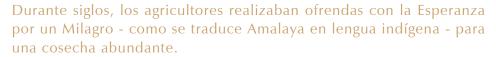


## AMALAYA CORTE ÚNICO



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 2018

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

Alcohol 14,5%

Tiempo de Cosecha Malbec de Marzo 2018,

Cabernet Sauvignon y Tannat de Abril 2018

Embotellado Julio 2019

Acidez Total 5,86 gr/ litro

pH 3,71

Azúcar Residual 3,5 gr/ litro

Viñedo Finca San Isidro

Crianza Fermentado en barricas nuevas de Roble Frances durante 12 meses.

Enólogo Jorge Noguera



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.



ARGENTINA