



AMALAYA

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 2022

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

Alcohol 14,5%

Tiempo de Cosecha Malbec a principios de Marzo,

Cabernet Sauvignon y Tannat a fines de Marzo.

Embotellado Junio 2023

Acidez Total 5,77 gr/ litro

pH 3,70

Azúcar Residual 2,56 gr/ litro

Viñedo Finca San Isidro

Crianza Fermentado en barricas nuevas de Roble Frances y luego criado por 12 meses en las mismas barricas.

Enólogo Jorge Noguera

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.

