



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO



AMALAYA GRAN CORTE

Durante siglos, los agricultores realizaban ofrendas con la Esperanza por un Milagro - como se traduce Amalaya en lengua indígena - para una cosecha abundante. Las uvas provienen de los Valles Calchaquíes plantados a los 1.800 metros sobre el nivel del mar en el noroeste de Argentina. La región se destaca por ser una de las más altas del mundo y se caracteriza además por su clima seco con lluvias no mayores a 150 mm anuales, con significativa amplitud térmica; suelos pobres, rocosos y arenosos.

Cosecha
2012

Composición Varietal
85% Malbec - 10% Cabernet Franc - 5% Tannat
Alcohol
14,3%

Tiempo de Cosecha
Marzo - Abril 2012

Embotellado
Abril 2013

Acidez Total
0,65 g/100 ml

pH
3,75

Azúcar Residual
3,11 g/l

Viñedo
Finca Amalaya



SALTA
ARGENTINA

TASTING NOTES

Brillante con un profundo y penetrante color rubí. Aromas a frutas rojas y negras con notas especiadas, típicas de la región y suaves notas a vainilla, provenientes de su paso por barrica. En boca, es concentrado, complejo y elegante, taninos frutados y redondos, un final largo y delicado.