



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

2014

Composición Varietal

85% Malbec - 10% Cabernet Franc - 5% Tannat

Alcohol

14,5%

Tiempo de Cosecha

Marzo - Abril 2014

Embotellado

Noviembre 2014

Acidez Total

6,2 g/Litro

pH

3,75

Azúcar Residual

3,11 g/l

Viñedos

Malbec de Finca La Brava, Finca San Isidro y Finca Las Mercedes.

Cabernet Franc de Finca San Isidro.

Tannat de Finca Las Mercedes.

SALTA
ARGENTINA

NOTAS DE CATA

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.

BODEGA AMALAYA
www.amalaya.com

 Amalaya