



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
2015

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

Alcohol
14,5%

Tiempo de Cosecha
Marzo - Abril 2015

Embotellado
Junio 2016

Acidez Total
6,2 g/Litro

pH
3,6

Azúcar Residual
3,7 g/l

Viñedos
Finca San Isidro y Finca Las Mercedes

Crianza:
Crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses

SALTA
ARGENTINA

NOTAS DE CATA

Brillante con un profundo y penetrante color rubí. Aromas a frutas rojas y negras con notas florales y 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 sostenido por la frescura del corte.