



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 de viñedos plantados a 1.800 metros de altura 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 2017

Composición varietal 85% Malbec - 9% Cabernet Franc - 6% Tannat

Alcohol 14,5%

Tiempo de Cosecha Marzo - Abril 2017

Embotellado Junio 2018

Acidez Total 5,7 g/Litro

pH 3,6

Azúcar Residual 3,68 g/l

Viñedos Finca San Isidro y Finca Las Mercedes

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

Enólogo Jorge Noguera

Este vino es una base de Malbec con aportes de Cabernet Franc y Tannat. Su elaboración consta de cosecha manual, selección de racimos y granos y fermentación en pequeñas vasijas de cemento para ser criado luego durante 12 meses en barricas de Roble Americano y Francés.

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.

