



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO



AMALAYA MALBEC

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 1800 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 150mm anuales, con significativa amplitud térmica; suelos pobres, rocosos y arenosos.

Cosecha
2016

Composición Varietal
Malbec 85% - Tannat 10% - Petit Verdot 5%

Alcohol
13.9% by vol.

Tiempo de cosecha
Febrero - Marzo 2016

Embotellado
Diciembre 2016 - Enero 2017

Acidez total
6gr/Litro

pH
3,7

Azúcar Residual
2,95 g/l

Viñedos
Finca Las Mercedes, Valle Calchaquí

Añejamiento
8 meses en barricas de roble frances, el 25% del vino.

SALTA
ARGENTINA

NOTAS DE CATA

Brillante color rubí con bordes violetas. Fresas, frambuesas y fruta madura con toque de pimienta y aromas de especias y elegantes notas florales. En boca, sabores de fruta roja, especias y notas de vainilla de envejecimiento en roble francés. Muy buena frescura. Los taninos redondos y suaves conducen a un final delicado y persistente.