



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 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 2018

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

Alcohol 14%

Tiempo de Cosecha Febrero - Marzo 2018

Fecha de Embotellado Diciembre 2018

Acidez total 5.85g/L

pH 3,65

Azucar Residual 3,73 g/l

Viñedos Finca Las Mercedes, Valle Calchaquí

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

Enólogo Jorge Noguera

Amalaya Malbec esta elaborado con uvas de Fincas Las Mercedes de suelo arenoso y muy pobre en materia organica. Cosecha mecanica y crianza en barricas de un 25 % del vino con aportes de Tannat y Petit Verdot.

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.

