



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 1800 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 85% Torrontés - 15% Riesling

Alcohol 12,5%

Tiempo de Cosecha Enero - Febrero 2018

Embotellado Mayo 2018

Acidez Total 5,92 g/l

pH 3,23

Viñedo Finca San Isidro

Azucar 2,44 g/l

Enólogo Jorge Noguera

ARGENTINA

Vino elaborado con uvas de Finca San Isidro, ubicada a 1800msnm. Cosecha manual y fermentación a muy bajas temperaturas.

**DE CATA** 

De color amarillo verdoso brillante. Con sutiles y complejos aromas frutados donde se destacan la manzana verde y notas florales. En boca, entrada dulce y voluminosa con un final de mucha frescura. Resaltan las notas minerales y acidez mordiente.



