



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO



AMALAYA ROSADO DE 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 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

90% Malbec - 10% Torrontés

Alcohol

13,3 %

Tiempo de Cosecha

Febrero 2017

Embotellado

Julio 2017

Acidez Total

6,4 g/l

pH

3,3

Azúcar Residual

4,5 g/l

Viñedos

Finca San Isidro y Finca Las Mercedes

SALTA
ARGENTINA

NOTAS DE CATA

Color Salmón Rosado Brillante. En nariz, un ataque floral muy sutil de azahares que provienen del torrontés y notas de cereza y frutilla típicas del Malbec. En boca, tiene una entrada refrescante y sedosa muy frutada, volumen medio preservando la frescura y sobre el final de boca se puede percibir sutilmente el toque de Torrontés. Tiene una persistencia fresca y elegante.

BODEGA AMALAYA

www.amalaya.com

 Amalaya