



AMALAYA

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 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 2023

Composición Varietal 95% Malbec - 5% Torrontés

Alcohol 13.5%

Tiempo de Cosecha Febrero - Marzo 2023

Embotellado Junio 2023

Acidez Total 6,4 g/l

pH 3,3

Azúcar Residual 1,8 g/l

Viñedos Finca San Isidro & Finca Las Mercedes

Enólogo Jorge Noguera

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.

