



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO

AMALAYA BRUT NATURE

Durante siglos, los agricultores realizaban ofrendas con la Esperanza por un Milagro - como se traduce Amalaya en lengua indígena - para una cosecha abundante.

Delicado y elegante. Generoso y dinámico. Amalaya Brut Nature es un corte armonioso de dos variedades emblemáticas para la bodega, con viñedos ubicados a 1.800 metros de altura sobre el nivel del mar en los Valles Calchaquíes, Salta. Riesling-Torrontés es la base perfecta para este espumante de gran persistencia aromática con notas frutadas. Elaborado bajo el método Charmat.



Composición varietal: 80% Riesling – 20% Torrontés

Viñedos: Valle de Cafayate, Salta.

Elaboración: tiene una selección de racimos y prensado a racimo entero para evitar oxidaciones de los aromas delicados, limpieza estática a 3 °C, fermentación con levaduras seleccionadas entre 9 y 11°C durante unos 35 días, fermentación suave y fría para generar más glicerol de lo normal aumentando la untuosidad en boca y preservando una crujiente acidez.

Método: Charmat

Alcohol: 12.5% v/v

Extracto seco: 28 g/L

Azúcar: 6 g/L

Acidez total: 6,30 g/L

PH: 3,3

SALTA
ARGENTINA

NOTAS DE CATA

Vista: color dorado brillante, burbujas finas y alineadas con una corona persistente.

Nariz: sensación fresca, un sutil recuerdo de azares que aporta el Torrontés, acompañado de notas a frutas frescas como manzana verde y ananá aportadas por el Riesling.

Sabor: Tiene un inicio dinámico y bien mineral, con un volumen medio preservando la frescura, sobre el final se puede percibir sutilmente la acidez. Tiene una persistencia fresca y elegante.

Temperatura sugerida de consumo: entre 6° y 8°C.

Maridaje: un refrescante espumante, ideal para acompañar buenos momentos, ensaladas verdes, quesos suaves, frutos de mar, sushi, ceviche o como aperitivo.

