



AMALAYA

CORTE DE ORIGEN

MALBEC

CABERNET SAUVIGNON - TANNAT



Amalaya se encuentra ubicada en las altas planicies del Valle Calchaquí en Salta, Argentina, a unos increíbles 1800 msnm. La altura extrema, la proximidad del sol, el aire puro y el desierto que rodea este oasis crearon el entorno ideal para que nuestras vides cultivadas de forma sustentable ofrezcan una fruta de sabor intenso y concentración única.

Corte de Origen es un homenaje a los blend de altura típicos de los Valles Calchaquíes: Malbec, Cabernet Sauvignon y Tannat.

Cosecha 2023

Variedades: 85% Malbec - 10% Cabernet Sauvignon - 5% Tannat

Tiempo de Cosecha Marzo - Abril 2023

Embotellado Mayo 2024

Alcohol 14,5%

Viñedos Finca San Isidro

Crianza: 40% del vino en barricas durante 10 meses

Acidez Total 5,7 g/Litro | pH 3,71 | Azúcar Residual 3,7 g/l

Enólogo Jorge Noguera

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso, aromas a frutas rojas y negras, notas especiadas y sutiles toques de vainilla. De perfil elegante, taninos redondos y largo final en boca, con este vino celebramos la identidad de nuestro terroir.

SALTA
ARGENTINA



www.amalaya.com



bodegamalaya