VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amalaya Blanco de Corte 2023
Vinícola	Bodega Amalaya
Safra	2023
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Valles Calchaquiés
Tipo	branco
Castas	Torrontés e Riesling
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	90 pts Guia Descorchados | 90 pts Vinous Media

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinhedos a impressionantes 1800 metros de altitude, nos Valles Calchaquies, em Salta, deram origem ao Amalaya Blanco de Corte 2023.

Despontando com recentes 90 pontos no Guia Descorchados e na Vinous Media, consiste em um corte 85% Torrontés e 15% Riesling de incrível relação preço qualidade.

As uvas são provenientes de colheita manual e foram vinificadas em temperatura baixa, num processo lento que levou de 15 a 20 dias, visando manter o caráter fresco e aromático do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas tropicais, como abacaxi, zest de frutas cítricas, floral de flores brancas, folha de tomate, nuances minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: macio e refrescante, tem acidez suculenta, ótima expressão das frutas cítricas e tropicais maduras e um final muito saboroso

CULINÁRIA

CARNES	**peixe**	**crustáceo**	**ave**	**suíno**
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	**frescos**	**moles**	médios	duros
DA TERRA	**hortaliças**	**legumes**	cereais	cogumelos
AMIDOS	**massas**	**risotos**	polenta	**tubérculos**
TEMPEROS	**pimentas**	**ervas**	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico