

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amalaya Gran Corte 2017
Vinícola	Bodega Amalaya
Safra	2017
País	Argentina
Região	Cafayate - Valles Calchaquies (Salta)
Tipo	tinto
Castas	85% Malbec, 9% Cabernet Franc e 6% Tannat
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 DES 93 JS 90 RP 90 ST

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amalaya, no dialeto indígena argentino significa “*Esperança por um Milagre*”, e era um ritual de oferendas para que a colheita fosse abundante. As instalações da empresa ficam a menos de 5km do centro de Cafayate. É uma vinícola moderna, prática e funcional, a **1.800 metro de altitude**.

O **Gran Corte** é uma **seleção de barricas**, onde somente as que atingem altíssima qualidade são destinadas ao blend, que nesta **safra 2017** é constituído por **85% de Malbec, 9% de Cabernet Franc e 6% de Tannat**. As uvas são vinificadas separadamente em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. A fermentação malolática é realizada metade em tanques de inox e metade em barricas de carvalho. Todo o vinho amadurece por **12 meses em barricas de carvalho francês e americano**.

Os destaques na crítica especializada internacional para esta safra 2017 são **93 pontos no guia Descorchados 2020, 93 pontos por James Suckling, 90 pontos na Robert Parker Wine Advocate e 90 pontos por Stephen Tanzer**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura denso, profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (amora, cereja e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, caixa de charuto, cacau, licor maraschino e notas florais (violetas) e defumadas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

potente, vigoroso, gordo e elegante, com taninos firmes e musculosos que secam a boca, porém em seguida temos uma acidez impecável, que nos faz salivar e nos convida ao próximo gole

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

cortes nobres de gado (entrecot, tomahawk, prime rib, etc) ou caça assados preferencialmente na brasa, risotos a base de cogumelos, massas de boa estrutura, charcutaria de alta qualidade e queijos duros em geral



CULINÁRIA