

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amalaya Malbec 2022
Vinícola	Bodega Amalaya
Safra	2022
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	tinto
Castas	85% Malbec 10% Tannat e 5% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	25% do vinho estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	92 pts Decanter World Wine Awards 91 pts Tim Atkin 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amalaya Malbec é um exemplar que retrata de maneira fiel o clima e solo peculiares da porção noroeste do Vale de Calchaquí, em Salta, o exótico terroir mais ao norte da Argentina, com seu clima desértico e vertiginosas altitudes.

Uma estrela que poderia ser definida como superlativa.

Vinhedos a impressionantes 1800 metros acima do nível do mar situados na localidade de Cafayate são os responsáveis por dar vida a esse excelente exemplar, em um blend que tem a Malbec como dominante – 85% do corte – completada por pequenas porções de Tannat (10%) e Petit Verdot (5%).

O clima temperado, de verões amenos e invernos rigorosos, com os dias experienciando grande amplitude térmica e nível pluviométrico beirando o desértico, impõe condições extremas à videira, e isso faz toda a diferença em qualidade, sanidade e maturidade dos grãos.

A colheita das três castas aconteceu entre o final de Março e o começo de Abril, completamente manual. A vinificação demandou uma maceração a frio por quatro dias, fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração pós-fermentativa de 18 a 20 dias, tudo ocorrendo em pequenos tanques de aço inox. Um quarto do volume passou por barricas francesas de carvalho por 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

morango, framboesa e ameixa-vermelha maduros, escotados por um elegante floral de violetas, ervas frescas e um toque de especiarias doces e picantes



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

redondo e sedoso, de taninos macios e acidez pontual a acompanhar a fruta vermelha madura, tendo uma nuance abaunilhada, fruto de sua passagem providencial pela madeira; final é elegante e delicado, premiando o degustador com uma agradável nota untuosa, que lembra chocolate



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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda

