VINUM·DAY
est. 2014

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 Calchaqui, 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, escoltados 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