

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Amalaya Malbec 2023

Vinícola Bodega Amalaya

**Safra** 2023

País Argentina

Região Salta

SubRegião Cafayate

Tipo tinto

Castas Malbec, Tannat e 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 91 pts Tim Atkin | 91 pts Revista Adega | 91 pts Guia

Descorchados

#### VEDANTE

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.

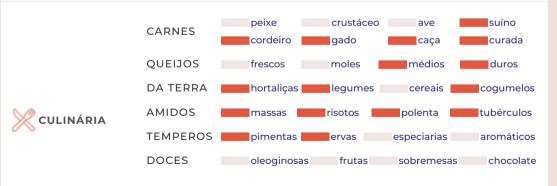
A colheita das três castas aconteceu entre o final de março e o começo de abril, completamente manual. A vinificação demandou uma maceração a frio por quatro dias, fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração pós-fermentativa de 18 a 20 dias, tudo ocorrendo em pequenos tanques de aço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

## ANÁLISE SENSORIAL



# 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



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

