



2020 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Interpretation moderne des Malbecs de Cafayate

Description:

A Cafayate, la métropole viticole au nord de l'Argentine, se trouve le domaine Amalaya à 1700 mètres d'altitude. Larissa et Christoph Ehrbar, successeurs de Donald Hess, ont créé la Bodega en 2010. Les vins d'Amalaya sont une interprétation moderne des Malbecs de cette région.

Note de dégustation:

Robe pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez enchanteur qui révèle des notes de cerises noires, de myrtilles et de violettes, avec un peu de zeste d'orange. Très puissant en bouche, les notes de baies noires se confirment, tannins veloutés et beaucoup de saveur, les discrets arômes toastés complètent magnifiquement le fruit; finale fraîche avec une belle texture.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Cafayate-Calchaqui

Producteur:

Bodega Amalaya

Notation(s):

Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Référence:

1112520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine: Argentine
Notation(s): Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100,
Parker 90/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Cépage(s): 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.