



2021 Rosado de Corte

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Rosé argentin frais et croquant

Description:

Situé à 1600 mètres d'altitude, c'est l'un des vignobles les plus hauts perchés du monde. Au cœur des vallées du Calchaqui, aux confins des Andes, il est entouré de paysages parmi les plus spectaculaires d'Argentine. Vers Amalaya, le paysage change du tout au tout, les forêts subtropicales cédant la place aux montagnes et aux déserts.

Note de dégustation:

Rosé de moyenne intensité. Nez gourmand aux notes de cerises et de fraises juteuses viennent ensuite des nuances de melon et un soupçon de citron vert. En bouche, la fraîcheur vive s'intègre merveilleusement aux arômes de fruits rouges, ce vin élégant révèle également un soupçon de caramel et des touches d'agrumes; finale de longueur moyenne aux arômes persistants.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Cafayate-Calchaqui
Producteur:	Bodega Amalaya
Notation(s):	Antonio Galloni 90/100, Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	95% Malbec, 5% Torrontés
Référence:	1120121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosado de Corte

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	Argentine
Notation(s):	Antonio Galloni 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	95% Malbec, 5% Torrontés
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés