



2020 Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Ottimo rapporto qualità/prezzo

Descrizione del vino:

Amalaya, la tenuta della famiglia di viticoltori svizzeri Hess, si trova nella valle di Calchaquí a Salta, ad un'altitudine di 1800 metri sul livello del mare. I vini di Amalaya sono l'apice dell'arte dell'assemblaggio e sono sempre ottenuti da diverse varietà di uve. Dopo una maturazione di circa un anno in botti francesi e americane, il Gran Corte seduce con la sua alta percentuale di Torrontès, arricchita da un po' di Cabernet Franc e Tannat. Un'attenta raccolta e una rigorosa selezione sono i capisaldi della sua produzione.

Nota di degustazione:

Colore viola con riflessi violacei. Mirtilli, ciliegie nere, biscotti al cioccolato e un accenno di spezie al naso, splendidamente composto. Molta fusione nell'attacco che lascia il posto a un frutto espressivo e molto intenso, ora anche alle more, su una freschezza molto bella e alcuni accenti minerali; dal palato medio, fruttato particolarmente intenso, tannini morbidi nel finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

| | |
|-----------------------------|---|
| Paese d'origine: | Argentina |
| Regione: | Cafayate-Calchaqui |
| Produttore: | Bodega Amalaya |
| Valutazioni: | James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Varietà d'uva: | 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat |
| Numero di articolo: | 1113920 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Argentina |
| Valutazioni: | James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |