



2021 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 prodotti con 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:

Rosso cremisi con centro quasi nero. Il bouquet combina note di bacche nere e spezie, mirtillo, ciliegie, chiodi di garofano e pepe nero, con un accenno di petali di rosa e moka. Molto espressivo al palato, dove si confermano gli aromi del naso, ora anche di mora e liquirizia, su tannini maturi; è un vino molto dinamico, raffinato e con un finale potente.

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 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
Numero di articolo:	1113921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.