



## 2022 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:

Rosso cremisi con centro quasi nero. Il bouquet combina note di bacche nere e spezie, mirtilli, 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Argentina
<b>Regione:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Produttore:</b>	Bodega Amalaya
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
<b>Numero di articolo:</b>	1113922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gran Corte Amalaya**

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

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