

DRINKS.

Bodega Amalaya Blanco de Corte 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500169
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Embouteilleur	Grupo Colomé, Bodega Amalaya, 25 de Mayo s/n, Cafayate (4427), Salta, Argentina
Marque	Amalaya
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Frais, minéral et acide avec des notes d'agrumes, de pomme verte, de pêche, de fleurs parfumées, de miel et d'herbe.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de 85% de Torrontés et 15% de Riesling
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	Apéro, cuisine asiatique, légumes, fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

La cave Amalaya est située dans le nord-ouest montagneux de l'Argentine. À pas moins de 1 800 mètres d'altitude - et à mi-chemin entre les sommets andins et les basses terres vertes et humides - s'étendent les vignobles de la cave, fondée en 2010. Au premier abord, le terroir semble très sec. En fait, le climat de cette région est désertique, avec seulement environ 150 mm de pluie par an. Mais le manque de pluie est compensé par la disponibilité de grands réservoirs d'eau alimentés par des ruisseaux de montagne et par le système d'irrigation installé. Malgré les sols pierreux et sablonneux, la viticulture avec diverses variétés adaptées est possible. Les températures sont en moyenne de 18 à 23°C, et s'il y a une chose en abondance, c'est le soleil. Le Blanco de Corte millésime 2022 est composé à 85% de Torrontés et à 15% de Riesling. La récolte a lieu en janvier et février, contrairement à ce qui se passe en Europe. Le vin blanc, qui se caractérise par sa couleur jaune avec une teinte verdâtre, est mis en bouteille en mai. En bouche, le Blanco de Corte présente des notes florales, des agrumes, des pommes fruitées, de l'acidité, des minéraux et beaucoup de fraîcheur. Il se déguste en apéritif ou accompagné de plats chinois, de mets mexicains, de viande blanche, de pâtes, de légumes ou de fromage à pâte molle.