

DRINKS.

Bodega Amalaya Malbec Gran Corte 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704384
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Salta
Embouteilleur	Bodega Amalaya, 25 de Mayo s/n, Cafayate (4427), Salta, Argentina
Marque	Amalaya
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût concentré avec du chocolat, de la vanille, des mûres, des prunes, des cerises, du cuir, du poivre et de la réglisse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Elaboré à partir de 85% de Malbec, 10% de Cabernet Franc et 5% de Tannat
Etiquette	graphique, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Non	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	charcuterie, fromages, pizzas & pâtes, gibier

Description

La cave Amalaya est située dans le nord-ouest montagneux de l'Argentine. Les vignobles de la cave, fondée en 2010, s'étendent à une altitude de pas moins de 1 800 m au-dessus du niveau de la mer - et à mi-chemin entre les sommets andins et les basses terres vertes humides. Au premier abord, le terroir semble très sec. En réalité, le climat de cette région est désertique, car il n'y a qu'environ 150 mm de précipitations par an. Cependant, le manque de pluie est compensé par la disponibilité de grands réservoirs d'eau alimentés par les courants de montagne et par le système d'irrigation installé. Malgré les sols pierreux et sablonneux, la viticulture est possible avec divers cépages qui se sont adaptés. Les températures sont en moyenne de 18 à 23°C, et s'il y a une chose en abondance, c'est le soleil. Le Malbec Gran Corte est composé à 85% de Malbec, 10% de Cabernet Franc et 5% de Tannat. La récolte a lieu - contrairement à l'Europe - en mars et avril. Le vin rouge, qui se caractérise par sa couleur rouge rubis, est mis en bouteille en juin de l'année suivante après avoir mûri pendant 12 mois en fûts de chêne français et américain. En bouche, le Malbec Gran Corte présente des notes florales, des épices, des baies noires et de la vanille douce. Il accompagne à merveille la charcuterie, le fromage, les plats de gibier, les lasagnes bolognaises ou le chocolat noir.