

Amalaya

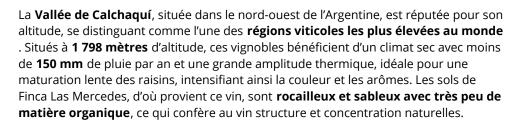
Amalaya Tinto est un assemblage vibrant de Malbec, Tannat et Petit Verdot issu des vignobles d'altitude de la Vallée de Calchaquí en Argentine, offrant un profil frais et équilibré avec des couches complexes de fruits et d'épices.



Tinto 2023

Salta, Argentine

Région et Vignobles



Cette altitude et ce climat aride permettent aux raisins de conserver une acidité fraîche tout en développant des saveurs mûres et concentrées, particulièrement adaptés aux assemblages robustes comme Malbec, Tannat et Petit Verdot.

Vinification

Amalaya Tinto est un assemblage composé de **85 % de Malbec**, **10 % de Tannat et 5 % de Petit Verdot**. Les raisins sont **récoltés mécaniquement** au domaine Las Mercedes et font l'objet d'une sélection minutieuse. Le vin est ensuite élevé pendant **8 mois** en fûts de chêne français, avec seulement **25 % du vin élevé en fût**, ce qui permet de préserver le caractère fruité tout en ajoutant de la complexité. Le résultat est un vin équilibré qui met en valeur l'expression variétale et l'impact de ce terroir unique.

Le vin a un taux d'alcool de 14 %, une acidité totale de 5,4 g/L, un pH de 3,71 et un sucre résiduel de 3,6 g/L, offrant une finale ronde, bien structurée et rafraîchissante.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis brillant avec des reflets violets, révélant fraîcheur et jeunesse.
- Arôme : Arômes de fraises, framboises et fruits rouges mûrs, accompagnés de notes de poivre, d'épices et de touches florales élégantes.
- **Palais** : Saveurs fraîches de fruits rouges et d'épices, avec une subtile note de vanille provenant du chêne français. Le vin présente des tannins souples et une finale délicate, persistante et d'une grande fraîcheur.



Alcool:14,00 %

Composition: 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot







Tinto 2023

Le Saviez-vous?

Le nom **Amalaya**, qui signifie "espoir de miracle", reflète le terroir difficile de la Vallée de Calchaquí, où les agriculteurs traditionnels comptaient sur la foi et l'espoir pour une récolte prospère. Aujourd'hui, les vins Amalaya perpétuent cet héritage en capturant les caractéristiques uniques de cette région d'altitude à travers une viticulture et une vinification minutieuses.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Empanadas Argentines** : Les tannins équilibrés et le profil fruité du vin complètent la garniture savoureuse et épicée des empanadas traditionnelles.
- Ragoût Épicé de Chorizo et Poivrons Rouges : Les épices du vin enrichissent les saveurs du chorizo, tandis que son acidité tranche avec la richesse du plat.
- Champignons Portobello Grillés aux Herbes : Les saveurs terreuses des champignons résonnent avec la minéralité et la fraîcheur du vin, créant un accord harmonieux.
- Burgers d'Agneau avec Aïoli à la Menthe et à l'Ail : Les notes de fruits rouges et les tannins souples du vin s'associent bien à l'agneau, tandis que la menthe apporte une touche rafraîchissante qui complète son acidité vive.



Wine Enthusiast (WE): 91 Points (2018)

Herbal black fruit aromas are touched up by notes of earthy spice and cured meat. A prodding palate is both solid and tannic, while this Salta Malbec tastes of blackberry, dark plum, herbs and spices. A lush finish is equally stout, and overall you won't find much fault in this. Hess Family Wine Estates.



Tim Atkin (TA): 91 Points (2018)

Amalaya sources this wine from its Finca Las Mercedes in the Calchaqui Valleys, combining Malbec with 7.5% Tannat and 2.5% Petit Verdot. Richly coloured, juicy and aromatic, with just a touch of oak and supple, caressing tannins.



Robert Parker (RP): 89 Points (2018)

The grapey and juicy 2018 Malbec was a good representation of the varietal in the northern region of Salta, with intense aromas and pungent flavors. It's approachable and has very fine tannins, a dry finish and a nice texture. In reality, it also contains 10% Tannat and 5% Petit Verdot, but it can still be called Malbec. 695,000 bottles produced. It was bottled in November 2018.



