



Amalaya

Le Amalaya Blanco est un vin blanc frais et croquant, mélangeant l'élégance florale du Torrontés à l'acidité vive du Riesling.



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO



Blanco 2024

Salta, Argentine

Région et Vignobles :

Les raisins pour le **Amalaya Blanco** proviennent des vignobles des **fincas San Isidro et Las Mercedes**, situés à une altitude de **1 800 mètres au-dessus du niveau de la mer**, dans la **Vallée de Calchaquí**, à Salta. Ces vignobles comptent parmi les plus élevés au monde, bénéficiant de conditions de culture extrêmes telles qu'un ensoleillement intense, des nuits fraîches et des précipitations très faibles (moins de 150 mm par an). Ces facteurs favorisent une maturation lente des raisins, préservant ainsi l'acidité et intensifiant les arômes.

Les **sols rocaillieux et sablonneux** de cette région assurent un excellent drainage, poussant les vignes à développer des racines profondes qui extraient les minéraux du sous-sol. Ce terroir unique en haute altitude, couplé au climat particulier de la région, donne des vins à la fois complexes et rafraîchissants, avec une expression claire du fruit et de la minéralité.

Vinification :

Le **Amalaya Blanco** est un assemblage de **85 % Torrontés et 15 % Riesling**, créant un vin qui allie les notes florales et tropicales du Torrontés à l'acidité vive du Riesling. Les raisins sont récoltés manuellement, garantissant que seuls les meilleurs fruits sont sélectionnés pour la production. La fermentation se déroule à des **températures basses**, préservant ainsi les arômes délicats et la fraîcheur du vin.

Après la fermentation, le vin est élevé en cuves inox afin de conserver son caractère fruité et vibrant. Aucun élevage en fût n'est utilisé, permettant aux saveurs naturelles du mélange Torrontés-Riesling de briller. Le vin est mis en bouteille avec un taux d'alcool modéré de **13 %**, offrant un vin léger, rafraîchissant et prêt à être dégusté dès à présent.

Alcool :13,00 %

Composition: 85% Torrontes, 15% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO

Blanco 2024

Notes de Dégustation :

- **Couleur** : Doré brillant, avec une apparence cristalline.
- **Nez** : Dominé par des **notes d'agrumes** telles que le **pamplemousse** et le **zeste de citron**, avec des nuances florales subtiles typiques du **Torrontés**.
- **Bouche** : En bouche, le vin est délicat et soyeux, avec une fraîcheur croquante. Les saveurs d'**agrumes** et de **fruits à noyau** sont complétées par une **note minérale** distinctive, ajoutant de la complexité. L'acidité vibrante offre une finale propre et rafraîchissante.

Le Saviez-vous ?

Le nom **Amalaya** signifie "espoir d'un miracle" dans la langue indigène locale, reflétant l'ancienne tradition de faire des offrandes aux dieux en espérant une récolte abondante. Les conditions extrêmes de la **Vallée de Calchaquí**, où se trouve Bodega Amalaya, créent des vins à la fois audacieux et vibrants, faisant de cette région un lieu unique dans le paysage viticole argentin.

Idées d'Accords Mets et Vins :

- **Fruits de mer grillés** : L'acidité croquante et les saveurs d'agrumes du vin s'accordent parfaitement avec des **crevettes grillées** ou des **coquilles Saint-Jacques**.
- **Salades fraîches** : À associer avec une **salade d'agrumes** ou une **salade de roquette et fromage de chèvre** pour mettre en valeur la fraîcheur du vin.
- **Sushi** : Les notes florales et la finale nette du vin accompagnent bien les saveurs délicates des **sushis** et **sashimis**.
- **Cuisine thaï épicee** : Les éléments floraux et citronnés s'harmonisent avec les épices des plats **thaïlandais** épiceés, équilibrant la chaleur et la fraîcheur.

Robert Parker (RP) : 87 Points (2024)



A blend of 85% Torrontés and 15% Riesling, the 2024 Amalaya Blanco opens with a pungently floral nose of rose water, geranium and stone fruit aromas, followed by a straightforward palate and a clean, refreshing finish.

James Suckling (JS) : 91 Points (2022)



Lifted aromatics of lychee, white blossom, osmanthus honey, some melon and white pears. Crisp and tangy on the mid-palate with fresh acidity.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO

Blanco 2024

Decanter (DCT) : 93 Points (2021)

93
Decanter

Perfumed with citrus and lifted floral jasmine, then to a palate underpinned with a creamy acidity. Blend: 85% Torrontés, 15% Riesling.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM