

Amalaya Corte Unico Finca San Isidro offre un assemblage harmonieux de Malbec, Cabernet Sauvignon et Tannat, délivrant une expérience de dégustation somptueuse et mémorable, enracinée dans le terroir unique de Cafayate.



Région et Vignobles

Salta, Argentine

Le **Amalaya Corte Unico Finca San Isidro** provient de la vallée de Cafayate, dans la province de **Salta**, au nord de l'Argentine. Cette région est renommée pour ses paysages dramatiques, avec des vignobles situés à des altitudes allant de **1 600 à 2 000 mètres** au-dessus du niveau de la mer. La haute altitude et le microclimat unique contribuent au développement de saveurs intenses et concentrées dans les raisins.

Corte Unico Finca San Isidro 2021

Les vignobles de **Finca San Isidro** sont caractérisés par leurs **sols rocheux et alluviaux**, qui offrent un excellent drainage et réduisent la vigueur des vignes, conduisant à des rendements plus faibles mais de haute qualité. Ces conditions, combinées à l'ensoleillement intense et aux températures fraîches de la nuit, permettent aux raisins d'atteindre une maturité optimale tout en conservant leur acidité naturelle.



Vinification

Le Amalaya Corte Unico Finca San Isidro est un assemblage de 90 % Malbec, 5 % Cabernet Sauvignon et 5 % Tannat. Les raisins sont récoltés méticuleusement à des moments différents pour s'assurer que chaque variété atteigne sa maturité optimale. Le Malbec est cueilli début mars, tandis que le Cabernet Sauvignon et le Tannat sont récoltés fin mars.

La fermentation se déroule dans des barriques neuves, suivie d'un élevage de **12 mois en chêne français**. Ce processus améliore la structure et la complexité du vin, apportant des saveurs subtiles de chêne et permettant au vin de développer un caractère unique à la fois élégant et puissant.

Alcool:14,50 %

Composition: 90% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat







Corte Unico Finca San Isidro 2021

Notes de Dégustation

- Couleur : Rubis profond avec des reflets pourpres.
- **Arôme :** Un bouquet invitant d'**arômes épicés** avec des notes florales, de fruits noirs mûrs, de marmelade et de chocolat noir.
- Palais: Le vin présente une texture somptueuse et corsée avec des saveurs de fruits mûrs, de marmelade et de chocolat, équilibrées par une forte concentration en milieu de palais. La finale est longue et douce, idéale pour une dégustation détendue.

Le Saviez-Vous?

Le nom "Amalaya" se traduit par "espérer un miracle" dans la langue indigène locale. Pendant des siècles, les agriculteurs de la région faisaient des offrandes dans l'espoir d'une récolte abondante, une tradition qui reflète l'héritage culturel profond et la connexion à la terre chez **Finca San Isidro**.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Asado Argentin**: Les saveurs riches et fumées d'un barbecue argentin traditionnel complètent les notes épicées intenses du vin.
- **Bœuf Bourguignon**: Les éléments copieux et savoureux de ce plat français classique se marient bien avec la texture corsée et les saveurs de fruits noirs du vin.
- **Fromage Roquefort :** Le caractère fort et piquant de ce fromage bleu contraste magnifiquement avec le palais riche et fruité du vin.
- **Risotto aux Champignons**: Les saveurs terreuses et umami du risotto rehaussent le profil complexe du vin et offrent un accord harmonieux.

90 Holosolapu ço

Robert Parker (RP): 90 Points (2019)

The new 2019 Corte Único comes from their Finca San Isidro property at 1,800 meters in altitude and is a blend of 90% Malbec and 5% each Cabernet Sauvignon and Tannat. It fermented in barrel, and the wine matured in those barrels for one year. Despite the fact that the oak was new, the wine has absorbed it neatly, and it's a powerful red blend with deep flavors and very fine tannins, nicely crafted and balanced. 15,000 bottles produced. It was bottled in April 2020.



