

DRINKS.

Bodega Amalaya Malbec 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79977323
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Salta
Embouteilleur	Grupo Colomé, Bodega Amalaya, 25 de Mayo s/n, Cafayate (4427), Salta, Argentine
Marque	Amalaya
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	goût fruité, épicé et frais avec des mûres, des framboises, des prunes, des cerises, des violettes, du bois de chêne, de la vanille, du tabac, du chocolat, du poivre, des épices terreuses, du cuir et de la fumée
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 85% de Malbec, 10% de Tannat et 5% de Petit Verdot
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	volaille, légumes, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

La Bodega Amalaya se trouve dans le nord-ouest montagneux de l'Argentine. Les vignobles de la cave, fondée en 2010, s'étendent à une altitude de 1800 mètres, à mi-chemin entre les sommets andins et les basses terres vertes et humides. Au premier coup d'œil, le terroir semble très sec. En effet, le climat de cette région est désertique, car il ne tombe qu'environ 150 mm de précipitations par an. Mais 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 culture de la vigne est possible avec diverses variétés adaptées. Les températures se situent en moyenne entre 18 et 23°C, et s'il y a bien une chose en abondance, c'est le soleil.

Le Malbec Millésime 2021 se compose de 85% de Malbec, 10% de Tannat et 5% de Petit Verdot. Contrairement à ce qui se passe en Europe, la récolte a lieu en février et mars. Le vin rouge, qui se distingue par sa couleur pourpre, est mis en bouteille en décembre, après que 25% du vin a passé huit mois en fûts de chêne français. En bouche, le Malbec présente des notes florales, de baies rouges, de vanille, d'épices poivrées et de fraîcheur. Il est idéal pour accompagner les plats de pommes de terre, les plats de viande, les légumes, la pizza ou le chocolat amer.