



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites



Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

Decanter Wine Club

ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Amalaya Corte Unico 2013 \(750ml\)](#)

## Amalaya Corte Unico 2013 (750ml) - 00228113



Classifique

Produtor: Amalaya

Classificação: Tinto

Uva: Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat

País: Argentina

Safrá: 2013

**Por R\$ 174,60**

em 3X de R\$ 58,20 sem juros



**Comprar**



**Ganhe**  
175 KM

**Características Organolépticas:** Cor rubi com tendência violácea. Aromas de frutas bem maduras, especiarias, flores e chocolate. Em boca é macio, médio corpo, equilibrado e persistente.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** De Corpo

**Tânicos:** Moderadamente Tânico

**Acidez:** Moderadamente Fresco

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses)

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar

**Região:** Salta - Alto Valle Calchaquí - Finca San Isidro - Vinhedos plantados a 1.800 m.s.n.m.

**Composição de Castas:** 90% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

**Estimativa de Guarda:** 8 anos

**Temperatura de Serviço:** 18°C; Decantação recomendada.

**Características Climáticas:** Clima temperado, caracterizado por verões amenos e invernos rigorosos; Grande amplitude térmica diária; Pluviometria anual: 120-180 mm e as fortes geadas, são frequentemente os maiores riscos ao cultivo.

**Características do Solo:** Solos aluviais e coluviais pedregosos e arenosos.

**Elaboração:** Malbec Vindimada manualmente em Março, Cabernet Sauvignon e Tannat em abril; Fermentação alcoólica em barricas francesas conduzida lentamente; Malolática; Estágio em barricas; Engarrafamento.

**Características Organolépticas:** Cor rubi com tendência violácea. Aromas de frutas bem maduras, especiarias, flores e chocolate. Em boca é macio, médio corpo, equilibrado e persistente.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,7° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Churrasco; Risotto com rabada, finalizado com folhas frescas de agrião; Galo caipira longamente cozido com ervas e especiarias; Na companhia de salames artesanais.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safrá 2013. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.*