

<https://www.vinomundi.com.br/amalaya-malbec>



Amalaya Malbec 2018

Cor purpúrea com tons rubi. No nariz, fruta (cereja, morango) muito fresca, seguida de violeta e pimenta branca. Sedoso, copioso na fruta, fresco e equilibrado.

País	Argentina
Região	Salta
Produtor	Colomé
Tipo	Tinto
Uva(s)	Malbec, Syrah/Shiraz, Cabernet Sauvignon
Safra	2018
Teor Alcoólico	14,0%
Volume	750ml
Harmonização	Churrasco, Carnes vermelhas
Produtor:	Colomé

Região: Salta - Alto Valle Calchaquí - Vinhedos entre 1.700 e 2.500 metros de altitude.

Composição: 75% Malbec, 15% Syrah , 10% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: 10 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de Serviço: 16°C.

Características Climáticas: O clima é característico de alta montanha, perfeito para o cultivo biodinâmico, com pluviosidade ínfima de 50 a 120mm/ano, noites frias e dias quentes, estes normalmente entre 25 e 31°C. O gradiente dia-noite pode chegar a 35°C. A radiação UV é altíssima, com mais de 350 dias de sol no ano, o que favorece a concentração de cor, aromas e açúcares nas uvas.

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

Elaboração: Vinhedos cultivados biodinamicamente, irrigação por gotejamento. Colheita manual em março. Fermentação alcoólica lenta a baixas temperaturas, com leveduras selecionadas, com maceração de 25-30dias. A malolática foi realizada em barricas francesas para 50% do vinho, o restante em inox. Clarificação com claras de ovos da granja biodinâmica da Colomé.

Graduação Alcoólica: 14,1° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Churrasco brasileiro; bife ancho grelhado mal passado com um gratin de batatas ao bacon, nozes e roquefort; magret de canard defumado disposto em rosas, com manteiga quente de pimentões assados.

Safra 2018. Jantar em 17/03/2020.