

# Amalaya Malbec

Argentina / Salta / Calchaqui Valley



Amalaya betyr «håp om et mirakel». Mirakelet finner sted mellom 1.650 og 1.800 meter over havet i Cafayate - i hjertet av Calchaqui Valley i Salta, nordvest i Argentina; evnen til å produsere moderne kvalitetsviner der andre ser ørken. Bodega Amalaya har omlag 300 hektar beplantet med drueranker; hovedsakelig Malbec og Torrontés, men også noe Tannat, Cabernet Franc, Syrah og Merlot. Bodega Amalaya har et ungt og meget dynamisk team av vinmakere, som har sørget for at deres viner har mottatt mange internasjonale utmerkelser. Certified Sustainable siden 2022.

Winemakers: Jorge Noguera og Thibaut Delmotte.

Fra vinmarken Finca Las Mercedes, beliggende 1.800 m.o.h.

I høyfjellsørkenen i Calchaqui-dalen i det nordvestre Argentina mente Donald Hess at hans pendel viste en vannkilde under bakken. Han kjøpte umiddelbart et landområde rundt stedet og fikk tak i en brønnborer. Når brønnboreren så ørkenen han skulle bore i mumlet han amalaya, amalaya, et lokalt uttrykk for å håpe på et mirakel. Da vannet sprutet opp bestemte Donald seg for å kalle vinen Amalaya.

|                             |                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Rødvin                                                                                                                                                                                          |
| <b>Produsent</b>            | Bodega Amalaya                                                                                                                                                                                  |
| <b>Årgang</b>               | 2022                                                                                                                                                                                            |
| <b>Druetyper</b>            | 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot                                                                                                                                                         |
| <b>Vinifikasjon</b>         | 4 dagers kaldmaseasjon etterfulgt av en langsom gjæringsprosess.                                                                                                                                |
| <b>Lagring</b>              | 20% av vinen lagres 10 måneder på franske barriques (ikke nye).                                                                                                                                 |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 14,0 %      Sukker: 2,95 g/l      Syre: 6 g/l                                                                                                                                          |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.                                                                                                                                                      |
| <b>Karakteristikk</b>       | Dyp rød farge. Aroma preget av rose og fiol etterfulgt av kirsebær, jordbær og hvit pepper. Myk i anslaget med elementer av plomme og røde bær. Velbalansert og strukturert vin med god lengde. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 15-17° C                                                                                                                                                                                        |
| <b>Passer til</b>           | Grillet kjøtt, rødt kjøtt, lam, vilt og ost.                                                                                                                                                    |
| <b>Webseite</b>             | amalaya.com                                                                                                                                                                                     |

## Høyoppløselig bilde



|                            |                                       |                                                  |                                        |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Volum</b><br>0,75 L     | <b>Varenummer</b><br>9629601          | <b>EPD-nr</b><br>6293880                         | <b>Pris Vinmonopolet</b><br>kr. 189,90 |
| <b>Antall i kasse</b><br>6 | <b>Sortiment</b><br>Bestillingsutvalg | <b>Vectura nr</b><br>130477<br>Status: Lagervare |                                        |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*