

Amalaya tinto

Bodega Amalaya, Valle Calchaquí Salta, Argentinien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Malbec, Tannat, Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, vielschichtig
Alkohol:	14,0 Vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, gebratenem Fisch mit Röstaromen, Gegrilltem & Pasta mit würzigeren Soßen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	13 64 39; 13 98 14

Charakteristik

Der Amalaya Tinto zeigt sich fruchtig elegant mit Aromen von dunklen Kirschen und Cassis, die von würzigen Noten begleitet werden. Am Gaumen saftig mit samtigen Tanninen und einem harmonischen Finale.

Klima/Terroir

Das Cafayate liegt im Herzen der Calchaquíes Täler im Nordwesten Argentiniens am Fuße der Anden. Die Reben wachsen auf einer Höhe von 1.700 bis 3.300 Metern auf Pediment und Schwemm-, Sand- und Lehmböden. Das Klima ist trocken mit jährlichen Niederschlägen unter 150 mm und Temperaturen bis maximal 35°C.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und im Weingut nochmals von Hand sortiert. Nach der viertägigen Kaltmazeration erfolgen die Maischegärung und ein biologischer Säureabbau in Edelstahltanks. Der Wein reift 10 Monate in Französischen Barriques (40% Zweitbelegung).

Das Weingut

Dort wo die meisten das Cafayate Valley lediglich als eine spröde Wüstenlandschaft ausmachten, erkannte der Kopf der Hess Familie Estates, Donald Hess, das Potenzial für große Weine. Viele dereinheimischen Bevölkerung, die seit Generationen das Cafayate Valley bewohnten, teilten diesen visionären Gedanken von Donald Hess nicht. Aus diesem Zweifel ist wahrscheinlich auch der Name der Bodega Amalaya entstanden. In der Indiosprache bedeutet Amalaya nämlich so viel wie „Hoffnung auf ein Wunder“. Für sie war ein erfolgreiches Bepflanzen in diesem Teil des Cafayate Valley und somit das Gelingen der Bodega Amalaya aufgrund der schwierigen klimatischen Bedingungen gleichbedeutend mit eben diesem Hoffen auf ein Wunder.

