

asa

alimentos e bebidas

AMALAYA

LIVIANO 9%



Região/País: Vale de Calchaquí, Argentina



Castas (uvas): Torronte /Riesling



Tipo: Branco



Amadurecimento: Sem passagem por madeira. Repouso sobre borras finas em tanques de aço inox.

Tipo de fechamento:

Screwcap

Teor alcoólico:

9%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo pálido com reflexos esverdeados.

Nariz: Flores brancas, jasmim, frutas cítricas e notas tropicais delicadas.

Boca: Leve, fresco e equilibrado, com acidez vibrante e final delicado e refrescante.

asa

alimentos e bebidas



AMALAYA



ROSADO DE CORTE



Região/País: Vale de Calchaquí,
Argentina



Castas (uvas): 95 % Malbec /
5% Torrontes



Tipo: Rosé



Amadurecimento:

Tipo de
fechamento:

Screwcap

Teor
alcoólico:

13,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Rosa salmão brilhante.

Nariz: Morango, cereja, framboesa e toranja, com toques florais de flor de laranjeira.

Boca: Fresco, vibrante e frutado, com acidez vibrante e um final suculento e elegante. .

asa

alimentos e bebidas

AMALAYA



BLANCO DE CORTE



Região/País: Vale de Calchaquí,
Argentina



Castas (uvas): 85 % Torrontes/
15% Riesling



Tipo: Branco



Amadurecimento:

Tipo de
fechamento:

Screwcap

Teor
alcoólico:

13%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor amarelo-limão com reflexos esverdeados e brilhante.

Nariz: Aromas complexos e sutis de frutas cítricas, jasmim, lichia, pêsego e capim-limão.

Boca: Intenso, seco e fresco, com acidez presente e final suculento e frutado. É equilibrado e fácil de beber.

asa

alimentos e bebidas

AMALAYA

MALBEC



Região/País: Vale de Calchaquí, Argentina



Castas (uvas): 85 % Malbec / 10% Tannat e 5% Petit verdot



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Fermentado em barricas novas e maturado por 12 meses em carvalho francês, este vinho possui um caráter único e admirável.

Tipo de fechamento:

Screwcap

Teor alcoólico:

14%

Volume:

750ml e 375ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi intensa

Nariz: Frutas vermelhas maduras, como morangos e amoras, notas florais, toques terrosos e especiarias

Boca: Concentração de fruta, Taninos macios e redondos, Notas de baunilha (do envelhecimento em carvalho), Frescor agradável, Final persistente e delicado.

asa

alimentos e bebidas

AMALAYA

GRAN CORTE MALBEC



Região/País: Vale de Calchaquí,
Argentina



Castas (uvas): 85 % Malbec / 9%
Cabernet Franc e 6% Tannat



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 12 meses em
barricas de carvalho francês e americano.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



2019

Vinous

91pts



2019

Tim Atkin

91pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi intenso e penetrante,
com reflexos violáceos.

Nariz: Aromas ricos e expressivos de
frutas vermelhas e escuras maduras,
como ameixa e amora, combinados com
notas de especiarias (como pimenta e
cravo), um toque de menta e nuances
sutis de baunilha e chocolate, resultantes
da passagem por barrica.

Boca: Na boca, é potente e elegante, com
taninos aveludados e bem integrados

asa

alimentos e bebidas

AMALAYA



CORTE DE ORIGEN



Região/País: Vale de Calchaquí, Argentina



Castas (uvas): 85 % Malbec / 10% Cabernet Sauv. e 5% Tannat



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 40% do vinho estagiou em barricas de carvalho por 10 meses.

Tipo de fechamento:

Rolha

Teor alcoólico:

14,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho intenso.

Nariz: Frutas vermelhas e negras, com notas de especiarias e toques sutis de baunilha.

Boca: Perfil elegante com taninos redondos e um final longo.

asa

alimentos e bebidas

AMALAYA

CORTE ÚNICO



Região/País: Vale de Calchaquí, Argentina



Castas (uvas): 90 % Malbec / 5% Cabernet Sauv. e 5% Tannat



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

Tipo de fechamento:

Rolha

Teor alcoólico:

14,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



2020
Vinous
92pts



2019
Tim Atkin
92pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelho-rubi intensa e profunda.

Nariz: Notas de frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa e amora, combinadas com toques de especiarias, chocolate e baunilha, que provêm do carvalho.

Boca: Estruturado e potente, mas com taninos macios e aveludados. O final é longo, suave e persistente.