vinetur

Amalaya presenta su nuevo Cabernet Sauvignon 2025

Una nueva expresión de los vinos de altura de Amalaya, que amplía su reconocida línea clásica con un Cabernet Sauvignon, con aportes de Cabernet Franc y Malbec

lunes 21 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO


AMALAYA
AMALAYA
2025
CABERNET
SAUVIGNON
VALLE CALCHAQUÍ - SALTA - ARGENTINA
1.800 m s.n.m.

Bodega Amalaya presenta su Cabernet Sauvignon 2025, una incorporación a su propuesta que reafirma la búsqueda de la bodega por elaborar vinos con identidad y equilibrio, con un estilo versátil que los convierte en una excelente opción para acompañar distintos momentos y una amplia variedad de platos de la gastronomía local.

El Cabernet Sauvignon, una de las variedades tintas más reconocidas y elegidas en el mundo, encuentra en la altura de Cafayate condiciones particulares para desarrollar su expresión. En este n

uevo vino, Amalaya lo presenta como protagonista de un corte que incorpora 10% de Cabernet Franc y 5% de Malbec, buscando sumar complejidad, equilibrio y distintas capas aromáticas y de estructura.

Un Cabernet Sauvignon de altura

El nuevo Amalaya Cabernet Sauvignon nace de uvas provenientes de Finca San Isidro y del Valle Calchaquí, ubicadas a 1.800 metros sobre el nivel del mar. La intensa luminosidad, el clima seco, la marcada amplitud térmica y los suelos pobres y de excelente drenaje característicos de Cafayate favorecen una maduración equilibrada de las uvas, con buena concentración, acidez natural y taninos refinados.

Para preservar la expresión de la fruta y lograr un vino equilibrado y fluido, el proceso de elaboración combina diferentes vasijas. El 30% del vino tuvo contacto con roble francés durante 8 meses, mientras que el 70% restante se conservó en piletas de cemento y tanques de acero inoxidable.

De color rojo profundo con reflejos rubíes, presenta una nariz intensa y expresiva, donde predominan las notas de fruta negra madura —cassis, mora y ciruela—, acompañadas por delicados matices especiados. En boca tiene una entrada amable y envolvente, con taninos suaves pero presentes que sostienen la estructura y una acidez que aporta frescura. El final es persistente, con un recuerdo especiado.

Un vino para la mesa

El equilibrio entre fruta, frescura y estructura define el estilo de este nuevo Cabernet Sauvignon y también su vocación gastronómica. Es un vino pensado para acompañar la mesa cotidiana y combinar con una amplia variedad de platos: desde carnes, guisos y pastas hasta pizzas, empanadas y otras preparaciones de todos los días.

Esta versatilidad es parte de la identidad de Amalaya, una marca que propone vinos de altura expresivos, frescos y equilibrados, concebidos para diferentes momentos de consumo.

Una nueva incorporación a la línea clásica de Amalaya

Con este lanzamiento, la línea clásica de Amalaya suma una nueva variedad y queda conformada por cinco etiquetas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Blanco, Rosado y Blanco Dulce.

Fiel a la identidad de la marca, el nuevo Cabernet Sauvignon se incorpora a una propuesta que tiene a los vinos de corte como uno de sus rasgos principales. Desde sus comienzos, Amalaya combina distintas variedades para buscar el equilibrio y la expresión del terroir, una filosofía que también está presente en sus reconocidos blends de Malbec y Torrontés, variedades históricas del valle que se unen a otros varietales.

La diversidad de estilos es una de las características de la propuesta de Amalaya, que incluye además Cortes Excepcionales, su vino ícono Corte Único, la colección Single Vineyards -Esencia Varietal, vinos Livianos de baja graduación y el espumante de la casa.

Vinos de altura con una mirada sustentable

Amalaya nació en 2010 en Cafayate, Salta, con el propósito de expresar una mirada contemporánea sobre el terroir de los Valles Calchaquíes, combinando tradición vitivinícola, conocimiento del lugar e innovación enológica. Sus viñedos se encuentran entre los 1.700 y 1.800 metros sobre el nivel del mar.

El manejo de los viñedos se realiza bajo criterios de viticultura sustentable, buscando preservar la biodiversidad, hacer un uso responsable del agua y reducir el impacto de la actividad sobre el entorno.

La bodega cuenta con una capacidad de producción de 2 millones de litros, elaborados principalmente en tanques de acero inoxidable. Para los vinos con crianza dispone de una sala con más de 300 barricas y 75.000 litros de capacidad, principalmente de roble francés. El uso de la madera se define de acuerdo con el estilo de cada etiqueta, buscando acompañar al vino sin perder la expresión de la fruta y su origen.

Amalaya Cabernet Sauvignon 2025 ya se encuentra disponible en las principales cadenas de supermercados y en la tienda online de la bodega a un precio sugerido de $12.300.

Sobre Bodega Amalaya

Amalaya nació en 2010 en Cafayate, en el corazón del Valle Calchaquí, en la provincia de Salta. La bodega encarna la visión de Larissa y Christoph Ehrbar, sucesores del pionero vitícola Donald Hess. Desde sus inicios, se propuso elaborar vinos que transmitieran la esencia de este terroir único, ubicado a más de 1.800 metros sobre el nivel del mar. Su diferencial radica en la combinación de tradición vitivinícola, innovación enológica y una fuerte conexión con la tierra, dando como resultado vinos de altura, frescos y expresivos. Los viñedos, situados en suelos pobres y arenosos de altura, aportan concentración y carácter, reflejando el terroir de Cafayate en cada etiqueta.

Seguimos en: @bodegamalaya

www.amalaya.com