vinetur

Verano en Cafayate

Amalaya se suma a “Código Re Salta” con una experiencia de vinos de altura y sabores locales

lunes 29 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA



Entre viñedos y montañas, Bodega Amalaya participa de "Código Re Salta", la iniciativa del Ministerio de Turismo de Salta que pone en valor las experiencias del destino. Su Wine Bar invita a vivir el verano cafayateño a través de vinos de altura, cocina regional y un entorno natural que define el carácter del norte argentino.

Salta, enero de 2026. Cafayate vive el verano entre viñedos, sol intenso y la calma única de los Valles Calchaquíes. En ese escenario, Bodega Amalaya se suma a "Código Re Salta", la iniciativa impulsada por el Ministerio de Turismo de la Provincia a través de la Cámara de Turismo de Salta, que busca destacar lo mejor del destino mediante beneficios y experiencias pensadas para quienes lo visitan.

Hasta el 28 de febrero de 2026, quienes reserven con anticipación a través de la web www.amalaya.com.ar podrán acceder a un 20% de descuento en el Wine Bar de Amalaya, una propuesta que invita a descubrir el costado más relajado y contemporáneo del vino salteño, con el paisaje como protagonista.

Ubicada a más de 1.700 metros sobre el nivel del mar, Amalaya es parte de la nueva identidad vitivinícola de Cafayate. Fundada en 2010 por el Grupo Hess, la bodega trabaja con cultivo orgánico y vinificaciones cuidadas que expresan la frescura y el carácter de los viñedos de altura.

La experiencia comienza en su Wine Bar, con vista abierta al Cerro San Isidro, donde se combinan vinos por copa o botella, degustaciones guiadas y una cocina regional fresca, ideal para disfrutar durante los meses de verano. La propuesta enológica permite recorrer desde blends vibrantes elaborados a partir de Malbec y Torrontés hasta etiquetas más complejas y expresivas.

Se destacan especialmente los Single Vineyards, varietales de edición limitada elaborados a partir de parcelas específicas de Cafayate —como Torrontés, Riesling, Malbec, Cabernet Franc, Tannat y Petit Verdot— disponibles de manera exclusiva en el Wine Bar. Además, allí también se encuentran disponibles sus nuevos vinos bajos en alcohol y bajas calorías, Liviano Blanco y Liviano Rosado y a ellos se suman su reconocido espumante Brut Nature de Riesling y Torrontés, los cortes tintos que reflejan la identidad del valle y su vino ícono, Corte Único, homenaje a los tradicionales blends de la región.

La propuesta gastronómica acompaña con platos pensados para compartir, elaborados con ingredientes de temporada y productos del norte argentino. El menú incluye clásicos como empanadas salteñas, falafel en pan pita, hamburguesa casera, tataki de lomo, cazuela de cordero, tablas de quesos y productos regionales, además de

opciones vegetarianas y sin TACC. Todo en un entorno distendido, marcado por el ritmo pausado del valle y la luz del atardecer entre viñas.


RIESLING

Además de la gastronomía y el vino, Amalaya ofrece experiencias pensadas para quienes buscan profundizar en el terroir de altura, conectando paisaje, identidad y disfrute. Una propuesta que se potencia durante la temporada estival, cuando Cafayate se consolida como uno de los destinos más elegidos del norte argentino.



La participación de Amalaya en "Código Re Salta" se inscribe en una agenda más amplia que promueve al turismo como experiencia cultural y sensorial, poniendo en valor la gastronomía local, los vinos de origen y la hospitalidad de la provincia. Una invitación a redescubrir Salta desde los sabores, el vino y el paisaje.

Sobre Bodega Amalaya (www.amalaya.com)

Amalaya nació en 2010 en Cafayate, 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, la bodega se propuso elaborar vinos que transmitían la esencia de este terruño 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, que da como resultado vinos sustentables de gran altura, frescura y expresión.

El portafolio de Amalaya abarca una amplia diversidad de propuestas: desde modernos y coloridos blends de altura elaborados con Malbec y Torrontés, pasando por su línea de vinos livianos de baja graduación alcohólica, hasta los Cortes Excepcionales —que incluyen un espumante Brut Nature, el Corte de Origen y el Gran Corte—. Se suman los varietales de edición limitada "Single Vineyards", disponibles exclusivamente en el Wine Bar de la bodega en Cafayate y en su tienda online, y su vino ícono, el Corte Único, un homenaje a los tradicionales blends de la región. 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