

EL JARDÍN DE
LOS CAPRICHOS




KARIM MUSSI
WINEMAKER

AMALUR / CAPRICHOS Nº 27

Este Capricho rinde tributo a la cultura vasca, la cual también supo echar raíces en suelo mendocino. Por lo que hemos apelado a conceptos y figuras muy presentes en su cosmología.

El nombre de **Amalur** simboliza la madre tierra, pero desde una percepción propia de esta cultura. Como la tierra de origen y la madre que nos trajo al mundo, de la que hemos salido y de la que seguimos siendo parte, por mucho que viajemos y estemos lejos de ella.

La representación del *Eguzkillo*, la flor del sol, es una flor silvestre que se recoge en verano en la alta montaña vasca y después se seca, colgada en el quicio o entrada de las casas. Esta protege a sus habitantes y demuestra que es un hogar de hospitalidad, es decir, bajo la influencia de Amalur.

Este vino celebra el puente socio-cultural entre la comunidad vasca (particularmente los pastores) y los gauchos descendientes de inmigrantes vascos. Por eso, la frase de una de las obras de *José Larralde* en la etiqueta: «*Cuando suelto mi canto lo habrán de ver desnudo, como el alma que pongo en él*». Un Capricho que evoca la amistad entre dos culturas.

Producción de botellas: 1200

Variedad: 50% Malbec, 50% Syrah

Cosecha: 2022 - Región: La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés.

Potencial de guarda: entre 12 y 15 años de botella. Un blend con gran cuerpo, rica concentración de fruta, con aromas y sabores complejos, con matices especiados. Un vino gastronómico.



Este blend de Malbec y Syrah, representa un nuevo “Capricho Colaborado” de Karim Mussi Saffie e Iñaki López de Viñaspre, que forma parte de una serie de vinos en los que Karim será partícipe y colaborador de la creación y definición de cada uno de estos ejemplares.