



2016 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbo Malbec nato dall'altitudine

Descrizione del vino:

La Bodega Colomé della famiglia Hess riscuote da anni un grande successo. In collaborazione con l'enologo francese Thibaut Delmotte, con questo Malbec da vigneto singolo hanno creato un nuovo vino di qualità impressionante. L'indicazione "Altura Máxima" (massima altitudine) è giustificata, perché a 3111 metri sul livello del mare, questo eccezionale vino rosso aromatico proviene dalle viti più alte del mondo. Notevoli le interessanti sfaccettature che questo Malbec sviluppa a questa altitudine!

Nota di degustazione:

Porpora concentrato con riflessi granati. Naso complesso e aperto di prugne rosse e ciliegie succose, con note di liquirizia, cioccolato e vaniglia bourbon, seguite da note balsamiche. Frutto estremamente delicato e bocca vellutata con tannini maturi e morbidi, è un vino concentrato e potente con note tostate trattenute, che rimane molto aromatico e succoso fino al lungo finale sottilmente minerale. Un Malbec degli altipiani.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare arrosti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

AR

Regione:

Salta

Produttore:

Colomé

Valutazioni:

Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 91/100

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

100% Malbec

Numero di articolo:

0890416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine:	AR
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.