



## 2019 Malbec El Arenal

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Malbec opulento da un'unica parcella

### Descrizione del vino:

La tenuta di Colomé, vicino a Salta, è affascinante sotto molti aspetti. Non solo è la più antica dell'Argentina, ma è anche la più alta del mondo. Le viti di El Arenal Malbec crescono nella solitudine delle Ande, a 2700 metri sul livello del mare. Opulento, esuberante, brillante: non perdetevi questa delizia.

### Nota di degustazione:

Viola con marcati accenti violacei. Mirtilli maturi, prugne e cioccolato al naso, con note di pepe nero e torrone. Molto omogeneo, denso e notevolmente accessibile al palato, frutta nera opulenta, con sfumature speziate, potente e denso; gli aromi tostati completano bene il frutto, i tannini mostrano ancora un po' di grip; finale persistente e molto potente.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Argentina
<b>Regione:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Produttore:</b>	Colomé
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	1114219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Malbec El Arenal**

Valle Calchaquí  
Bodega Colomé

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Malbec
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.