



2018 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un Malbec d'alta quota armonioso e da libro illustrato

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:

Intensives Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen. Eine ausdrucksstarke Nase von dunklen Steinfrüchten und schwarzen Kirschen. Dahinter auch eine Spur Süssholz, Zimtstange und Schokoladenstreusel. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer komplexen Fruchtaromatik, welche die Rebsortentypizität vorzüglich widerspiegelt. Reifes, geschmeidiges Tannin, die Frucht konzentriert und druckvoll, mit dezenten, hervorragend eingebundenen Röstaromen. Saftiges, druckvolles Finale mit einem Hauch von dunklem Pfeifentabak und Melasse.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare arrostiti 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: Argentina

Regione: Salta

Produttore: Colomé

Valutazioni: Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 95/100, Score 19/20

Vinificazione: 24 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: fino a 2037

Varietà d'uva: 100% Malbec

Numero di articolo: 0890418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.