



2022 Malbec Auténtico

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Malbec prodotto dalla tenuta più alta del mondo

Descrizione del vino:

La tenuta Colomé è stata fondata nel 1831. L'attuale proprietario, Donald Hess, è orgoglioso del suo Malbec Auténtico. I suoi aromi incomparabili sono dovuti non solo all'altitudine delle parcelle da cui proviene, ma anche alle viti che hanno più di 100 anni. È l'accompagnamento perfetto per un gustoso pezzo di manzo o un delizioso gratin.

Nota di degustazione:

Viola intenso con riflessi violacei. Il bouquet è caratterizzato da frutti neri, che ricordano mirtilli, ribes e ciliegie nere, con note floreali, un accenno di ginepro e infine una nota di torrone. L'attacco è estremamente morbido e fluido, quasi femminile, e poi il vino guadagna gradualmente in intensità, con deliziosi aromi di bacche nere che si mescolano al frutto. Aromi di bacche nere che si fondono con delicate note di viola e liquirizia; tannini estremamente morbidi e maturi; finale persistente, elegante e succoso.

Abbinamenti:

Un ottimo accompagnamento per carni alla griglia, polpette, stufati e salumi, ma anche per bistecche e costolette di agnello.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Argentina

Regione:

Cafayate-Calchaquí

Produttore:

Colomé

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Descorchados 94/100, Tim Atkin 94/100

Vinificazione:

10 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

100% Malbec

Numero di articolo:

0877722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Auténtico

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Descorchados 94/100, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.