



Malbec 1831

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Dalle vigne più vecchie della tenuta

Beschreibung:

La bodega Colomé, di proprietà dell'imprenditore bernese Donald Hess, è un superlativo: in primo luogo, perché è la cantina più antica dell'Argentina e, in secondo luogo, perché è la cantina più alta del mondo. I suoi vini sono brillantemente realizzati e particolarmente piacevoli da bere. Il Malbec 1831 rende omaggio all'anno di fondazione di Colomé. Questo Malbec è prodotto esclusivamente da uve coltivate su viti ultracentenarie, che gli conferiscono grande concentrazione e complessità. Viene poi fatto maturare a lungo in botti di rovere francese.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso fino al disco. I frutti neri segnano il naso perfettamente equilibrato, rivelando sentori di ribes nero e mora, ma anche note di legni pregiati e un accenno di timo, seguiti da note di moka e cacao. L'attacco molto elegante lascia il posto a un Malbec esplosivo e di bella consistenza, con aromi di prugne, mirtillo e caramello dolce, seguiti da una nota di tabacco e cioccolato fondente; i tannini sono perfettamente integrati in un finale leggermente fresco e molto dinamico. Un Malbec che rivela l'autenticità del suo terroir e una grande profondità.

Ideale con:

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Argentina

Produttore: Bodega Colomé

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Malbec

Artikelnummer: 1114021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Descorchados 95/100, James Suckling 93/100, Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.