



Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec d'autore della famiglia Hess

Beschreibung:

Situata a Salta, nella Valle del Calchaquí, nel nord dell'Argentina, Bodega Colomé non è solo la più antica tenuta del Paese, ma anche la più alta tenuta arroccata del mondo. In questo remoto terroir andino, le uve del Malbec Estate sono coltivate in quattro appezzamenti ad altitudini comprese tra i 1700 e i 3111 metri. L'ampiezza termica tra il giorno e la notte è molto elevata, il che determina un lungo ciclo vegetativo e conferisce al Malbec una notevole concentrazione e un equilibrio molto fine.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora intenso con riflessi brillanti verso il bordo. Profumo di torta alle ciliegie, crumble di prugne e cioccolato fondente. Anche un po' di chicchi di caffè e fiori di violetta essiccati. Attacco vellutato e morbido, subito seguito da un'accattivante ricchezza di frutta. Frutti a nocciolo neri, ribes nero e mirtilli. Enormemente denso e concentrato, sostenuto da tannini maturi e da una piacevole acidità. Struttura fine e complessa fino al finale persistente ed espressivo.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Argentina

Produttore: Bodega Colomé

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Malbec

Artikelnummer: 0636122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.