



Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbo Malbec nato dall'altitudine

Descrizione:

La Bodega Colomé della famiglia Hess riscuote un grande successo da molti anni. In collaborazione con l'enologo francese Thibaut Delmotte, hanno creato un nuovo impressionante vino di alta gamma con questo Malbec monovitigno. Il nome \"Altura Máxima\" (massima altitudine) è giustificato, 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!

Profilo aromatico:

Rosso cremisi intenso con riflessi granati. Naso maturo e molto aperto, con note di prugna e ciliegia succosa, con sentori di liquirizia, brownie e vaniglia. L'attacco morbido, con complessi aromi fruttati, riflette perfettamente la tipicità varietale. È un vino potente e concentrato, con tannini maturi e morbidi e deliziose sfumature tostate; gli aromi persistono oltre la metà del palato, con un finale succoso e potente e una nota di tabacco. Un Malbec affascinante, prodotto su terreni aridi.

Ideale con:

Ideale con arrostiti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Argentina

Produttore: Bodega Colomé

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: Malbec

Numero articolo: 0890417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft: Argentina
Valutazioni: Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 94/100,
Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva: Malbec
Da bere: da subito fino al 2036
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.