

Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbo Malbec nato dall'altitudine

Beschreibung:

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 \"Altuyra Maxima\" (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!

Degustationsnotiz:

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

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
Produzent: Bodega Colomé
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: Malbec Artikelnummer: 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: 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.