



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 \"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!

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso con riflessi granati. Naso espressivo di frutta a nocciolo nero e ciliegie nere, con una nota di liquirizia, cannella e vermicelli di cioccolato. L'attacco vellutato lascia spazio a un fruttato complesso che riflette perfettamente la tipicità del vitigno. Tannini maturi e morbidi, frutto concentrato e potente, con aromi tostati discreti e perfettamente integrati. Finale succoso e potente con note di tabacco da pipa e melassa. Un Malbec affascinante, coltivato nell'arido alto deserto di Salta, a 3100 m di altitudine.

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

Produttore: Bodega Colomé

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Malbec

Artikelnummer: 0890419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 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.