



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:

Rubino concentrato con disco leggermente più chiaro. Il naso complesso si sviluppa continuamente nel bicchiere e ricorda prugne, ribes nero e lamponi, con note di erbe selvatiche, un accenno di pancetta e infine moka e caramello. L'attacco morbido ed elastico lascia spazio ad aromi di Malbec molto concentrati e maturi, a una struttura equilibrata, esaltata da note balsamiche e a tannini vellutati; una bella nota di freschezza nel lungo e delicato finale minerale.

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. Suggestimento: 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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Malbec

Artikelnummer: 1114017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft: Argentina
Valutazioni: Decanter 97/100, James Suckling 90/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva: 100% Malbec
Da bere: da subito fino al 2033
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 15.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.