

# **Malbec El Arenal**

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Malbec opulento da un'unica parcella

#### Beschreibung:

La tenuta di Colomé, vicino a Salta, è affascinante sotto molti aspetti. Non solo è la più antica dell'Argentina, ma è anche la più alta del mondo. Le viti di El Arenal Malbec crescono nella solitudine delle Ande, a 2700 metri sul livello del mare. Opulento, esuberante, brillante: non perdetevi questa delizia.

## Degustationsnotiz:

Viola con marcati accenti violacei. Mirtilli maturi, prugne e cioccolato al naso, con note di pepe nero e torrone. Molto omogeneo, denso e notevolmente accessibile al palato, frutta nera opulenta, con sfumature speziate, potente e denso; gli aromi tostati completano bene il frutto, i tannini mostrano ancora un po' di grip; finale persistente e molto potente.

#### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:ArgentinaProduzent:Bodega ColoméViticoltura:Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Malbec Artikelnummer: 1114219

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

# **Malbec El Arenal**

Valle Calchaquí Bodega Colomé

**Herkunft:** Argentina

Valutazioni: Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100,

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 100% Malbec

**Da bere:** da subito fino al 2031

Weinbau: Tradizionale 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.