



Malbec El Arenal

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

2700 metri di carattere: il Malbec nella sua forma più brillante

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:

Rosso cremisi con sfumature violacee. Bouquet sapientemente composto con note di ciliegie nere e more, cioccolato fondente con tartufo e vaniglia, con un accenno di marzapane e pepe nero. Al palato è molto vellutato e morbido, e diventa gradualmente più intenso, con aromi opulenti di bacche nere, con note di spezie e moka, tannini finemente cesellati e una bella freschezza. Gli aromi persistono ben oltre la metà del palato, con note minerali che si aggiungono gradualmente, insieme a una leggera salinità; il finale è interminabile.

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: Argentina

Produttore: Bodega Colomé

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Malbec

Artikelnummer: 1114222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec El Arenal

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Descorchados 95/100, Decanter 92/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Tim Atkin 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.