2019 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Dal dominio più vicino al cielo di Donald Hess

Descrizione del vino:
Colomé, di proprietà dell'enologo bernese Donald Hess, non è solo la tenuta più antica dell'Argentina, ma anche la più alta del mondo. In un remoto terroir andino, le uve del Malbec Estate sono coltivate in quattro appezzamenti ad altitudini comprese tra i 1.700 e i 3.111 metri. L'escursione termica tra il giorno e la notte è molto ampia e conferisce al Malbec una notevole concentrazione ed equilibrio.
Nota di degustazione:
Porpora, si schiarisce leggermente al palato. Precise note tostate esaltano il complesso naso di mirtilli, ribes nero e prugne, con sfumature balsamiche e un accenno di pepe rosso. Il palato è altrettanto concentrato e succoso, caratterizzato dal tipico fruttato del Malbec e sostenuto da tannini morbidi; molto schietto e vinificato con precisione; finale potente. Un Malbec esplosivo con le riserve necessarie per un buon invecchiamento.
Abbinamenti:
Un ottimo accompagnamento per carni alla griglia, polpette, stufati e salumi, ma anche bistecche e costolette di agnello.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Cafayate-Calchaqui
Produttore:	Colomé
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Tim Atkin 93/100
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	0636119

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Tim Atkin 93/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch