



2017 Malbec 1831

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

AR

Regione:

Cafayate-Calchaqui

Produttore:

Colomé

Valutazioni:

Decanter 97/100, James Suckling 90/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

100% Malbec

Numero di articolo:

1114017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	AR
Valutazioni:	Decanter 97/100, James Suckling 90/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.