



2017 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbo Malbec nato dall'altitudine

Descrizione del vino:

La Bodega Colomé della famiglia Hess riscuote da anni un grande successo. In collaborazione con l'enologo francese Thibaut Delmotte, con questo Malbec da vigneto singolo hanno creato un nuovo vino di qualità impressionante. L'indicazione "Altura Máxima" (massima altitudine) è giustificata, perché a 3111 metri sul livello del mare, questo eccezionale vino rosso aromatico proviene dalle viti più alte del mondo. Notevoli le interessanti sfaccettature che questo Malbec sviluppa a questa altitudine!

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi granati. Naso maturo e molto aperto, con note di prugna e ciliegia succosa, con sentori di liquirizia, brownie e vaniglia. L'attacco morbido, con complessi aromi fruttati, riflette perfettamente la tipicità varietale. È un vino potente e concentrato, con tannini maturi e morbidi e deliziose sfumature tostate; gli aromi persistono oltre la metà del palato, con un finale succoso e potente e una nota di tabacco. Un Malbec affascinante, prodotto su terreni aridi.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare arrostiti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

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: Argentina

Regione: Salta

Produttore: Colomé

Valutazioni: Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 94/100, Parker 94/100, Score 19/20

Vinificazione: 24 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5 %

Maturità: fino a 2036

Varietà d'uva: Malbec

Numero di articolo: 0890417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Malbec
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
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.