



2018 Malbec 1831

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Dalle vigne più antiche della tenuta

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:

Rosso rubino intenso fino al disco. I frutti neri segnano il naso perfettamente equilibrato, rivelando sentori di ribes nero e mora, ma anche note di legni pregiati e un accenno di timo, seguiti da note di moka e cacao. L'attacco molto elegante lascia il posto a un Malbec esplosivo e di bella consistenza, con aromi di prugne, mirtili e caramello dolce, seguiti da una nota di tabacco e cioccolato fondente; i tannini sono perfettamente integrati in un finale leggermente fresco e molto dinamico. Un Malbec che rivela l'autenticità del suo terroir e una grande profondità.

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:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	1114018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	AR
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2035
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.