



2020 Malbec El Arenal

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Malbec opulento da un'unica parcella

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:

Tim Atkin 94/100, Parker 92+/100, Score 19/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

100% Malbec

Numero di articolo:

1114220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec El Arenal

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	AR
Valutazioni:	Tim Atkin 94/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.