



## 2022 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

**Nota di degustazione:**

Rosso cremisi saturo, con riflessi luminosi verso il disco. Naso aperto di torta di ciliegie, crumble di prugne e cioccolato fondente, con note di moka e violette secche. L'attacco vellutato e tenero è immediatamente seguito da una ricchezza avvincente di frutta a nocciolo nero, ribes nero e mirtillo. Estremamente denso e concentrato, sostenuto da tannini maturi e da una piacevole acidità. Cesellato e complesso fino al finale persistente ed espressivo.

**Abbinamenti:**

Un ottimo accompagnamento per carni alla griglia, polpette, stufati e salumi, ma anche bistecche e costole di agnello.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Argentina
<b>Regione:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Produttore:</b>	Colomé
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	0636122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Malbec Estate**

Valle Calchaquí  
Bodega Colomé

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Malbec
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.