



2019 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbo Malbec nato dall'altitudine

Descrizione del vino:

La Bodega Colomé della famiglia Hess riscuote un grande successo da molti anni. In collaborazione con l'enologo francese Thibaut Delmotte, hanno creato un nuovo impressionante vino di alta gamma con questo Malbec monovitigno. Il nome "Altura Máxima" (massima altitudine) è giustificato, 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 espressivo di frutta a nocciolo nero e ciliegie nere, con una nota di liquirizia, cannella e vermicelli di cioccolato. L'attacco vellutato lascia spazio a un fruttato complesso che riflette perfettamente la tipicità del vitigno. Tannini maturi e morbidi, frutto concentrato e potente, con aromi tostati discreti e perfettamente integrati. Finale succoso e potente con note di tabacco da pipa e melassa. Un Malbec affascinante, coltivato nell'arido alto deserto di Salta, a 3100 m di altitudine.

Abbinamenti:

Ideale con 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Argentina

Regione:

Salta

Produttore:

Colomé

Valutazioni:

Score 19/20, Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 95/100

Vinificazione:

24 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Varietà d'uva:

100% Malbec

Numero di articolo:

0890419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Score 19/20, Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.