

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Colomé Estate Malbec 2017
Vinícola	Bodega Colomé
Safra	2017
País	Argentina
Região	Salta
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.9%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês (20% novas e o restante de segundo uso) mais seis meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pontos Guia Descorchados 92 pontos James Suckling 92 pontos Wine Enthusiast 91 pontos Robert Parker 91 pontos Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Altitude extrema, água escassa, sol intenso e uma grande amplitude térmica diária: assim é o *terroir* de **Salta**. As videiras penam, mas produzem frutos notáveis!

O **Colomé Estate Malbec 2017** reúne distintas nuances dessa variedade em diferentes alturas das vinhas da vinícola. Frutos intensos e maduros da **Finca La Brava** - 1.700 metros de altitude; complexidade e potência da **Finca Colomé** - 2.300 metros; elegância e frescor da **Finca El Arenal** - 2.600 metros; e o toque final, que vem com os frutos da **Finca Altura Máxima**, a impressionantes 3.111 metros, a **vinha velha mais alta do mundo** — que agrega notas florais e minerais.

Cada parcela foi vinificada separadamente, e depois do corte o *blend* resultante estagiou por consideráveis **15 meses em carvalho francês**, seguido de afinamento em caves por mais 6 meses.

Cravejado de frutas negras maduras e flores roxas, tem como diferencial sua excelente acidez, que faz o contraponto para sua opulência, garantindo um conjunto equilibrado. A madeira dá seu toque com taninos estruturados e de grande complexidade, e notas de chocolate amargo e especiarias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e retinto

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas, como framboesa e groselha, e negras, como ameixa passificada e amora madura; notas florais de violeta e tons defumados e abaunilhados, fruto dos 15 meses de passagem por barricas de carvalho francês

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

primeiro ataque todo de fruta destacando as negras; notas de pimenta preta e um amadeirado envolvente e equilibrado, de tons especiados, incorporado ao suco sem exageros; acidez marcante e taninos robustos, de grande complexidade; final longo

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda