

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Colomé Estate Malbec 2020
Vinícola	Bodega Colomé
Safra	2020
País	Argentina
Região	Salta
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,9%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados 93 pts Tim Atkin 93 pts New Wine Review 91 pts Wine Advocate 91 pts James Suckling 91 pts Wilfred Wong 90 pts Decanter World Wine Awards

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 sofrem, mas produzem frutos notáveis!

O Colomé Estate Malbec 2020 reúne distintas nuances dessa variedade com uvas provenientes de diferentes vinhedos. 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a cereja e a ameixa, principalmente maduras, escoltadas por notas de especiarias doces – baunilha e canela, tabaco, chocolate amargo e exuberantes toques florais de violetas, lácteos e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

robusto, envolvente e encorpado – o perfil típico dos grandes vinhos da região, onde seus taninos presentes, finos e sedosos estão extremamente bem alinhados a uma acidez salivante, fresca e altamente gastronômica, em um conjunto de grande complexidade, trazendo no sabor a comprovação dos descritores aromáticos

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

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA