

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Colome Estate Torrontes 2024
Vinícola	Bodega Colomé
Safra	2024
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Valle Calchaquí
Tipo	branco
Castas	100% Torrontés
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	3 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2031
Decanter	-
Premiações	94 pts Beverage Dynamics 92 pts Vinous 91 pts Decanter World Wine Awards 91 pts Tim Atkin 91 pts Revista Adegas 91 pts Jeb Dunnuck 91 pts James Suckling 90 pts Wine Enthusiast 90 pts Wine Spectator 90 pts Wine Advocate World's Best Sommeliers Selection

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com vocês, o **Colomé Estate Torrontés**, na sua mais nova safra **2024**.
Trata-se de um Torrontés primoroso, elaborado pela consagrada **Colomé**, nada menos do que **a mais antiga bodega em funcionamento da Argentina** (fundada em 1831) e uma das mais importantes **vinícolas de altitude** do nosso planeta!
Localizada no **Alto Valle Calchaquí**, a empresa cultiva vinhedos em quatro fincas que se situam entre **1.700 e impressionantes 3.111 metros acima do nível do mar**. Neste **terroir** inóspito, de solos pobres, escassez hídrica, altíssima insolação e enorme amplitude térmica diária, a Colomé também possui algumas das vinhas mais velhas do país, sendo algumas, inclusive, **pré-filoxera**.
Para a elaboração do **Estate Torrontés**, o talentoso e respeitado enólogo borgonhês **Thibaut Delmotte** pode contar com o que é considerado o **melhor terroir** para a variedade do planeta! Uma pequena colheita antecipada de não mais que 10% das uvas é realizada para garantir o frescor do conjunto. A vinificação se dá em tanques de aço inoxidável em baixa temperatura com leveduras selecionadas. A malolática não é permitida e o vinho estagia cerca de **3 meses sobre as borras finas**.
Como resultado, temos um **vinho extremamente perfumado e harmonioso**, trazendo uma **textura cremosa aliada a um elegante frescor**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas tropicais e cítricas em primeiro plano, sendo escoltadas por toques de flores brancas e amarelas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cativante e refrescante, com uma acidez muito salivante e sabores que comprovam a paleta olfativa, finalizando ainda com uma gostosa nuance mineral

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

curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico

