

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Colomé Lote Especial Malbec 2023
Vinícola	Bodega Colomé
Safra	2023
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Valle Calchaquí
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts James Suckling 91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No extremo noroeste da Argentina, Salta é uma terra de contrastes: montanhas áridas, desertos vastos, um céu cristalino que parece tocar a terra. Um cenário tão inóspito quanto fascinante, onde a vitivinicultura desafia os limites da natureza para criar vinhos de personalidade. É no coração do Alto Valle Calchaquí, uma das regiões vinícolas mais altas do planeta, que se encontra a lendária Bodega Colomé. Fundada em 1831, é a vinícola mais antiga da Argentina em atividade e referência mundial em vinhos de altitude. Seus vinhedos se espalham entre 1.700 e mais de 3.000 metros acima do nível do mar, em um *terroir* severo: o sol é inclemente, as noites são frias, a água é escassa. São condições que exigem resiliência das videiras — e é justamente essa luta que dá origem a uvas de grande qualidade. Para expressar as particularidades de cada um de seus vinhedos, a Colomé criou a linha Lote Especial, dedicada a revelar como a combinação entre solo e altitude imprime nuances distintas em cada casta. O exemplar que trazemos aqui é o Colomé Lote Especial Malbec 2023, elaborado exclusivamente com uvas da Finca La Brava, localizada a 1.700 metros. Esse vinhedo, encravado em um vale seco e pedregoso, produz frutos concentrados e vigorosos, resultando em um Malbec que é a verdadeira tradução de sua origem. Além disso, as videiras são não enxertadas, mantendo a pureza genética da variedade e reforçando seu caráter autêntico. A maturação foi de 12 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras — amora, mirtilo, ameixa— acompanhadas por delicadas notas florais de violeta e toques cravo, seguidas por camadas sutis de chocolate amargo e café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e volumoso, com taninos finos e bem trabalhados, uma acidez vibrante que traz equilíbrio e frescor, e sabores que se prolongam em um final longo, persistente e cativante

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