VINUM·DAY
est. 2014

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 Adega

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.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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

A maturação foi de 12 meses em barricas de carvalho.