

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Colomé Torrontés 2019
<b>Vinícola</b>	Bodega Colomé
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Cafayate - Valles Calchaquíes (Salta)
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Torrontés
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	3 meses em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	8°C a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pontos James Suckling   92 pontos Tim Atkin   4 estrelas Vivino

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em **1831**, A Colomé é, comprovadamente, a **bodega mais antiga em funcionamento da Argentina**, e essa tradição e *expertise* são nítidos quando da degustação de seus produtos.

Localizada no **Alto Valle Calchaquí**, em **Salta**, é provavelmente a mais importante vinícola de altitude do mundo, possuindo vinhedos que variam entre 1.700 e 3.111 metros acima do nível do mar. Além disso, tem em sua propriedade algumas das videiras pré-filoxera mais velhas do país.

Sobre sua elaboração, vale destacar que cerca de 10% das uvas foram colhidas mais cedo, para garantir o frescor do conjunto. Fermentou lentamente com leveduras neutras (cerca de 35 dias) e maturou junto das borras finas.

O *bouquet* apresenta pera, abacaxi fresco, pêssego verde, limão-siciliano em sua paleta frutada, tendo ainda flor de jasmim, camomila e temperos frescos nos aromas. Em boca temos a confirmação da fruta, muito fresca, junto às notas florais, escoltadas por acidez salivante e ótimo corpo. O final é cítrico e de muito boa persistência.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-claro com reflexos esverdeados



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

pera, abacaxi fresco, pêssego verde, limão-siciliano; flor de jasmim e camomila; temperos frescos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

confirmação da fruta muito fresca em boca junto às notas florais, escoltadas por acidez salivante e ótimo corpo; final é cítrico e de muito boa persistência

#### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** 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