



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 Item

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Decanter Wine Club



Colomé Lote Especial Bonarda 2010 (750ml)

Produtor: Colomé | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

Faça uma avaliação clicando aqui

Por R\$ 122,30
em 3X de R\$ 40,77 sem juros



Comprar

Produtor: Colomé**Classificação:** Tinto**Uva:** Bonarda Argentina**País:** Argentina**Safra:** 2010**Harmonização:** Não especificado

Conheça melhor este produto
Baixe nossa ficha técnica detalhada



Indique um amigo

Compartilhe:



Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto **YYY**Taninos: Moderadamente Tânico **●●**Acidez: Fresco **ZZZ**Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) **●●●**Estágio da Evolução: Beber ou Guardar **▶**

Região: Vale de Calchaquí - Finca La Brava - Vinhedo localizado a 1.750 metros de altitude.

Composição de Castas: 100% Bonarda

Amadurecimento: 12 meses em barricas novas de carvalho francês para 15% do vinho.

Estimativa de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: O clima é característico de alta montanha, perfeito para o cultivo biodinâmico, com pluviosidade infima de 50 a 120mm/ano, noites frias e dias quentes, estes normalmente entre 25 e 31°C. O gradiente dia-noite pode chegar a 35°C. A radiação UV é altíssima, com mais de 350 dias de sol no ano, o que favorece a concentração de cor, aromas e açúcares nas uvas.

Características do Solo: solos aluviais e coluviais pedregosos e arenosos.

Elaboração: Colheita das uvas no ponto ótimo de maturação realizada em Março em 2010. Rendimento de 8 ton/ha. Vinificação tradicional em cubas de inox termo-controladas. Amadurecimento parcial em barricas de carvalho francês. Engarrafado em Setembro de 2011.

Características Organolépticas: Coloração purpúrea luminosa. Destaca-se no olfato pela intensidade dos aromas de cereja e amora madura, violeta, menta e couro. Concentrado, com excelente volume e taninos finos, longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 14,6° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Carnes nobres na brasa; Lombo suíno longamente estufado com páprica picante; Costela ensopada com tomates, tomilho, batatas e especiarias; Queijos duros.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: -

Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.