

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)

Desejo 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 Malbec 2010 (750ml)

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

Faça uma avaliação clicando aqui

Por R\$ 146,20
em 3X de R\$ 48,73 sem juros

Comprar

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

Indique um amigo

Compartilhe:

Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Salta - Cafayate - Vinhedos a 1.800 metros de altitude.

Composição de Castas: 100% Malbec.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 17°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: Vinhedos cultivados biodinamicamente, irrigação por gotejamento. Colheita manual em caixas de 12 kgs no final de Março. Fermentação alcoólica lenta a baixas temperaturas indígenas com longa maceração de 20 dias. A malolática foi realizada em barricas francesas de segunda passagem para 25% do vinho, o restante em tanques de inox. Clarificação com claras de ovos da granja biodinâmica da Colomé.

Características Organolépticas: Púrpura concentrado e luminoso. A fruta aponta no olfato muito madura (cereja negra, amora) temperada por finas especiarias, chocolate amargo e violeta. Envolva todo o palato com sua impactante densidade, cheia de taninos maduros e transbordante frescor.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Carnes na parrilla argentina; chivito argentino ou cordeirinho assado; magret de pato com seu fundo finalizado com cassis; Paleta de cordeiro estufada à marroquina com especiarias, ameixas secas e amêndoas.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

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