

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 Malbec Autentico 2012 (750ml)

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

Faça uma avaliação [clcando aqui](#)

Por R\$ 144,90
em 3X de R\$ 48,30 sem juros

Comprar

Produtor: Colomé
Classificação: Tinto
Uva: Malbec
País: Argentina
Safra: 2012
Harmonização: Não especificado

[Indique um amigo](#)

Compartilhe:

Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Fresco

Madeira: Sem Madeira

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Salta - Alto Valle Calchaquí - As uvas são provenientes de vinhedos que estão a 2.300 m.s.n.m.

Composição de Castas: 100% Malbec

Amadurecimento: 9 meses em cubas de material inerte.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 18° C

Características Climáticas: O clima é característico de alta montanha, perfeito para o cultivo biodinâmico, com pluviosidade ínfima 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 colúviais pedregosos e arenosos.

Elaboração: Vinhedos cultivados biodinamicamente. Este vinho é uma homenagem aos pioneiros e suas técnicas de produção empregadas desde a fundação da vinícola em 1831. Elaborado da forma mais natural possível, com a fermentação alcoólica iniciada por leveduras naturais, trabalho manual na maceração (pigéage), mínima correção de acidez e baixo conteúdo de SO2 (70mg/ L conforme autorizado pela viticultura orgânica). Engarrafado sem filtração. Clarificação com claras de ovos da granja biodinâmica da Colomé. Permanência de 9 meses em garrafa antes da comercialização.

Características Organolépticas: Coloração quase negra, reflexo violáceo. Genuíno olfato de cassis, figo e amora, especiarias doces (cravo) e grafite. Concentrado em boca, com taninos robustos, delicioso frescor e longo final

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Parrilla; Carnes de caça em cocções lentas com molhos ricos e untuosos; Costela assada; Cassoulet; Queijos duros bem afinados.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Prova da safra 2012. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.