

Colomé
DESDE 1831



AUTÉNTICO MALBEC

Colomé "Auténtico" es un homenaje a nuestros pioneros que plantaron los viñedos y fundaron la bodega en 1831. Desde entonces los viñedos de Bodega Colomé han sido cultivados con prácticas agrícolas sustentables para lograr una "auténtica" expresión del terroir. Las grandes altitudes ofrecen más sol, menor protección contra los rayos UV y producen una uva de piel más gruesa que brinda un sabor robusto con una fresca acidez. Entendemos que la expresión natural del suelo queda plasmada en nuestros vinos.

Cosechado de las mejores parcelas de nuestro viñedo ubicado a 2300 metros, "Auténtico" es producido con técnicas antiguas de elaboración de vino como el piageage y sin paso por roble para conservar la frescura y la pureza de la fruta.

VARIETAL: 100% Malbec

COSECHA: 2019

VIÑEDOS: Valles Calchaquíes

ALTURA: 2300 metros

TIEMPO COSECHA: Marzo/Abril 2019

CRIANZA: 10 meses en tanque, 10 meses en botella

ALCOHOL: 14.5%

PH: 3.6 / ACIDEZ: 5.85 g/l / AZUCAR: 2.4g/l

ENÓLOGO: Thibaut Delmotte

SINGLE VINEYARD DE COLOMÉ, 2300 METROS
DE BAJA INTERVENCIÓN EN BODEGA, SIN ROBLE.

NOTAS DE CATA

Este vino es de color intenso y lleno de aromas como cerezas, moras, higos, cassis y clavo de olor, con especias elegantes y notas minerales. La boca es crujiente y robusta con una alta concentración de taninos maduros y redondos, que expresan el terruño de forma auténtica y genuina.