

COLOMÉ AUTÉNTICO MALBEC

Årgång 2022

Art. nr 94719

Pris 319 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodega Colomé

Ursprung Salta, Argentina

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Malbec

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,9 g/l

Restsocker 2,4 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Vegan

Karaktär Intensiv och djupröd färg. Eleganta tanniner och kryddig med toner av körsbär, björnbär, fikon, svarta vinbär och kryddnejlika.

Tillverkning Lång skalmaceration och alkoholjäsning med regelbunden pigeage.

Lagring Vinet är lagrat 10 månader i rostfria stältankar, följt av 10 månader på flaska.

Passar till Grillat nötkött, örtekryddade lammracks med tillbehör som chimchurri, grillade grönsaker, potatisgratäng, sötpotatis, ugnrostade rotsaker och stekt svamp. Passar även väldigt bra med hårdostar.

Information Bodega Colomé grundades 1831 och är den äldsta vingården i Argentina som fortfarande är i bruk. Vinmakare är Thibaut Delmotte, med rötter i Bourgogne. Man odlar enligt biodynamiska principer.

Om producenten

BODEGA COLOMÉ

Bodega Amalaya och Colomé har samma ägare och ligger i samma område, Valle Calchaquí i Salta, i norra Argentina på gränsen till Bolivia.

Bodega Colomé grundades 1831 och är den äldsta vingården i Argentina som fortfarande är i bruk. Bodega Colomé ligger i den övre delen av Calchaquí-dalen i Salta. Vineriet ligger på 2300 meters höjd i vingården Finca Colomé. Bodega Colomé har fyra vingårdar belägna mellan 1700 och 3,111 meter över havet, vilket gör att det är de högst belägna vingårdarna både i Argentina och i världen.

