

# Colomé

DESDE 1831

 **Colomé**  
Argentina



La antigua bodega Colomé fue fundada en 1831, probablemente por el gobernador español de Salta, Nicolás Severo de Isasmendi y Echalar. En 1854, su hija Asunción, quien contrajo matrimonio con José Benjamín Dávalos, introdujo las vides Malbec prefiloxera y Cabernet Sauvignon a Colomé desde Francia. Tres viñedos de 10 acres / 4 hectáreas, que datan de aquellos tiempos, todavía producen uvas. Actualmente, Colomé es la bodega más antigua en Argentina.

El Grupo Hess la adquirió el 1 de junio de 2001. Mientras viajaba con su esposa en 1997 y reacondicionó la vieja bodega Colomé de 1831 y construyó nuevas instalaciones equipadas con tecnología de punta, con una capacidad de 1.300.000 botellas de vino de calidad. Las admirables labores de Donald Hess no terminan con el vino: también construyó una turbina de agua para la producción de electricidad limpia, un hotel y restaurant pequeño y sumamente confortable, una encantadora iglesia y otras instalaciones para los trabajadores de la finca y los habitantes de Colomé.

Distribución en toda España

## Colomé Torrontés

ARGE27 - Salta - Valle Calchaquí

GUÍAPEÑÍN

91

Wine Spectator

87

WINEENTHUSIAST

89

Variedades

Torrontés

Nota de Cata

Esta variedad dorada es única en Argentina y se expresa en su mayor esplendor en el Valle Calchaquí. Se elabora a partir de las uvas de las 3 localidades: Cafayate (1.600m); Angastaco (2.000 m) y Colomé (2.300m). De color oro pálido típico del Torrontés. Aromas fresco a pomelo, rosas y melocotón. Su final es fresco, chispeante y resistente.

Maridaje

Su notable permanencia en boca lo hace el socio perfecto de un risotto con frutos de mar o de una parrillada de mariscos y por supuesto, sushi.

Temperatura de servicio

Servir entre 8 y 9°C.

Premios internacionales/  
Notas de prensa

**International Wine Cellar March. 2012 - Stephen Tanzer: 90 pts** - *"Bright, pale yellow. Very pure, perfumed aromas of ginger, licorice, rose petal and brown spices. Concentrated, supple and ripe, with impressive sappy intensity to the flavors of spices and fresh herbs. Builds nicely on the back half, finishing with lovely saline persistence."*

**Guía Peñin 2012: 91 pts** - *"Color pajizo brillante. Aroma fresco, fruta fresca, flores blancas, varietal. Boca sabroso, frutoso, buena acidez, equilibrado."*

**Decanter March 2011: Highly Recommended 16,5 pts** - 4 estrellas y Tercer Mejor Blanco Argentino.

**The Patterson's Tasting May 2011: 90 pts**

**Whitley on Wine February 2011: 91 pts**

**Wine Spectator 31/05/2011: 87 pts** - *"Elegant and creamy, displaying lingering notes of light orange blossom, tangerine and melon, as a hint of salted butter rounds out the finish."*

**Wine Enthusiast 01/05/2011: 89 pts** - *"Always one of Argentina's best and more fuller-bodied Torrontés. It's tropical and easy on the nose, with fleshy roundness and chunky flavors of melon and peach. Full in style, with some extra weight to the finish. Best to drink this as soon as you can, while it's fresh and lively."*

