

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 Estate Malbec

ARGE28 - Salta - Valle Calchaquí

Wine Spectator

92

WINEENTHUSIAST

88

Variedades

Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon y Syrah

Nota de Cata

Se elabora a partir de viñedos antiguos de 90 a 150 años y por otra parte de viñas más jóvenes de las 3 fincas de la bodega: Cafayate (1.600 m); Colomé (2.300 m) y El Arenal (2.500 m). Es un blend de Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon y Syrah. es un vino brillante con un profundo y oscuro color granate. Intenso y complejo en nariz con aroma a frutos negros y notas de clavo de olor, nuez moscada y pimienta negra. En boca resulta corpulento pero aterciopelado. Suaves y maduros taninos se sienten en el paladar. Muy bien balanceado con la madera, que deja suaves notas de vainilla y tonos tostados. De larga permanencia en boca.

Maridaje

Ideal para acompañar chivito o cordero a la parrilla.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 17°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

Wine Spectator #198 - December 2011 - Jay Miller: 92 pts - *"It is annually one of Argentina's better values. The 2009 Estate Malbec (85%) contains small amounts of Tannat, Cabernet Sauvignon, and Syrah in its blend. It spent 15 months in barrel, 30% new American, the balance second-use French. It is purple in color with a captivating nose of cedar, Asian spices, incense, violets, black licorice, espresso, and assorted back fruits. Give it several more years of cellaring and drink this fantastic value from 2013 to 2024."*

International Wine Cellar March 2012 - Stephen Tanzer: 90 pts - *"Good medium ruby. Sexy floral aromas of blackberry, violet and licorice are complemented by a leesy nuance. Savory, juicy and intense, with the black fruit and violet flavors carrying through in the mouth. Finishing with suave tannins and excellent savory persistence."*

Wine Enthusiast 31/12/2011: 88 pts - *"Meaty, herbal and foresty on the nose, all of which are typical aromas for this Salta-bred Malbec. Linear in the mouth and acidic as it tastes exotic due to herbal notes and eucalyptus. On the other hand it's full of blackberry and chocolaty richness. Crisp and nicely built on the finish."*

