

# Colomé Torrontés Estate 2022

Bodega Colomé



Valles Calchaquies, Los Molinos, Salta



100% Torrontés



13°GL | Açúcar Res:g/l | Acidez:g/l



3 meses em inox



Cor dourada brilhante. Muito perfumado, com notas de jasmim, flor de laranjeira, frutas cítricas e ervas frescas. Na boca é estruturado, com belo frescor málico, longo final. Espetacular Torrontés!



5 anos



Curry cremoso de frutos do mar com arroz jasmim; clássico tempura de legumes e frutos do mar com caldo dashi; cozinha chinesa de pescados; guacamole com nachos.



Servir a 8°C

## Outras informações

**Produtor:** Fundada em 1831, a Colomé é a mais antiga vinícola da Argentina em operação ininterrupta, com algumas videiras pré-filoxéricas de Malbec e Cabernet plantadas em 1854. Os vinhedos são os mais altos do mundo, chegando a 3111 metros acima do nível do mar. Adepta a princípios biodinâmicos, não utiliza produtos sintéticos, e a fermentação é feita com leveduras espontâneas. Os vinhos impressionam pela dramática concentração de sabor, equilibrada pela acidez vibrante da altitude, e são fidedignas expressões do terroir extremo de Salta. Em recente ranking dos 25 melhores Malbecs argentinos, na revista Decanter, a Colomé possui 3 vinhos listados, incluindo o primeiro lugar. A bodega também abriga o Museu James Turrel.

**Clima:** Continental moderadamente quente, desértico de altitude, com precipitação abaixo de 120 mm/ano. Grande insolação e amplitude térmica.

**Solo:** Solos aluviais, profundos, arenosos e pedregosos. Baixo teor de nitrogênio e alta concentração de potássio e outros minerais.

**Viticultura:** Uvas majoritariamente da Viña La brava, a 1700 metros de altitude. Videiras de 30 a 60 anos, cultivo biodinâmico.

**Vinificação:** Vindima manual no ponto ótimo de maturação, seleção de uvas na cantina. Prensagem, fermentação em inox, com leveduras selecionadas, a 12°C. Amadurecimento de 3 meses em inox, leve filtração, engarrafamento.