

HIGH ALTITUDE  
VINEYARDS

Colomé  
DESDE 1831

## LOTE ESPECIAL PINOT NOIR

Desde 1831, Bodega Colomé muestra la auténtica expresión de su terruño, en el Alto Valle Calchaquí, Salta. Tiene 4 fincas que van de los 1700m hasta los 3111m, los viñedos más altos del mundo.

La altura, que genera microclimas y variados terroirs, es un factor que distingue a Salta del resto de las regiones de Argentina y del mundo; y se traduce en una marcada expresión y diversidad de nuestros vinos.

A 3000 metros, las condiciones climáticas son extremas, con heladas tardías en primavera y tempranas en otoño. Por eso plantamos variedades de ciclos cortos como el Pinot Noir.

También la exposición es clave para lograr una buena madurez de la fruta pero guardando la frescura. Gracias a la gran amplitud térmica entre día y noche (alrededor de 25°C de diferencia), guardamos una buena frescura y, al mismo tiempo, la exposición norte/oeste, en ladera permite una buena maduración de la fruta.

El suelo muy pedregoso y pobre de la finca nos da rendimientos bajos, uva de alta calidad y más compleja. Esta añada se cosecha más temprano para tener más frescura y más tipicidad.

VARIETAL: 100% Pinot Noir

COSECHA: 2019

VIÑEDOS: Finca Altura Máxima, Salta (3000m)

EMBOTELLADO: Octubre 2020

CRIANZA: 18 meses en barricas de Roble Frances de 4º uso.

ALCOHOL: 13.5%

ACIDEZ: 6.6 g/l

AZUCAR RESIDUAL: 2.5 g/l

PH: 3.6

ELABORACIÓN: Fermentado en tanque, con pisoneo y maceración de 15 días.

ENÓLOGO: Thibaut Delmotte

### NOTAS DE CATA

De color rubí brillante, es intenso por esta variedad. La altura permite tener este color más intenso: Más alto vamos, más radiación UV tenemos y entonces da una piel más gruesa y más oscura.

En Nariz es muy fresco, con notas de fruta roja (casis, frambuesa), con notas especiadas y florales. También tiene una nota herbácea. Nariz compleja y concentrada.

En boca, tiene mucha fruta roja, es muy fresco y de buen cuerpo. Tiene una buena estructura tánica y larga persistencia.

