

HIGH ALTITUDE
VINEYARDS

Colomé
DESDE 1831

LOTE ESPECIAL SAUVIGNON BLANC



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 Sauvignon Blanc.

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.

VARIETAL: 100% Sauvignon Blanc

COSECHA: 2020

VIÑEDOS: Finca Altura Máxima, Salta (3000m)

EMBOTELLADO: Noviembre 2020

CRIANZA: 8 meses sobre borras finas, 75% en tanque y 25% en barricas.

ALCOHOL: 13.5%

ACIDEZ: 6.5 g/l

AZUCAR RESIDUAL: 2.0 g/l

PH: 3.3

ELABORACIÓN: 75% fermentado en tanques.

25% fermentado en barricas de Roble Frances de 3° y 4°

ENÓLOGO: Thibaut Delmotte

NOTAS DE CATA

De color dorado, el vino es muy complejo en nariz, con mucha fruta blanca y exótica, notas florales y minerales, con un toque herbáceo típico de la variedad.

En boca es muy frutado y fresco, con notas tostadas de la madera que da una gran complejidad al vino. De buen cuerpo, es un vino elegante y de larga persistencia.