

HIGH ALTITUDE  
VINEYARDS

Colomé  
DESDE 1831



## AUTÉNTICO MALBEC

---

Colomé “Auténtico” es un homenaje a nuestros pioneros que plantaron los viñedos y fundaron la bodega en 1831. Desde entonces los viñedos de Bodega Colomé han sido cultivados con prácticas agrícolas sustentables para lograr una “auténtica” expresión del terroir. Las grandes altitudes ofrecen más sol, menor protección contra los rayos UV y producen una uva de piel más gruesa que brinda un sabor robusto con una fresca acidez. Entendemos que la expresión natural del suelo queda plasmada en nuestros vinos.

Cosechado de las mejores parcelas de nuestro viñedo ubicado a 2300 metros, “Auténtico” es producido con técnicas antiguas de elaboración de vino como el piageage y sin paso por roble para conservar la frescura y la pureza de la fruta.

VARIETAL: 100% Malbec

---

COSECHA: 2021

---

VIÑEDOS: Valles Calchaquíes

---

ALTURA: 2300 metros

---

TIEMPO COSECHA: Abril 2021

---

CRIANZA: 10 meses en tanque, 10 meses en botella

---

ALCOHOL: 14.5%

---

PH: 3.6 / ACIDEZ: 5.85 g/l / AZUCAR: 2.4g/l

---

ENÓLOGO: Thibaut Delmotte

---

SINGLE VINEYARD DE COLOMÉ, 2300 METROS  
DE BAJA INTERVENCIÓN EN BODEGA, SIN ROBLE.

## NOTAS DE CATA

---

Este vino es de color intenso y lleno de aromas como cerezas, moras, higos, cassis y clavo de olor, con especias elegantes y notas minerales. La boca es crujiente y robusta con una alta concentración de taninos maduros y redondos, que expresan el terroir de forma auténtica y genuina.