

Colomé
DESDE 1831

VISIONARY, SINCE 1831

SALTA | ARGENTINA



Esta es la Bodega Colomé. Un terroir que data de 1831, una tierra sagrada con vides de casi 200 años de antigüedad, que celebra la vida y la naturaleza.

También es la visión, el sacrificio, la dedicación y la realización de una gran aventura para Donald y Ursula Hess. Colomé es la concreción de un sueño: elaborar vinos en uno de los viñedos más altos del mundo.

Ubicada en la zona de los Altos Valles Calchaquíes, a 2300 msnm. A 25 km del histórico pueblo de Molinos (Provincia de Salta, en el Norte de Argentina). Junto a la Bodega se encuentran la Estancia Colomé, el Museo James Turrell y el Visitor Center.



LA BODEGA DE PRODUCCIÓN CONTINUA MÁS ANTIGUA DE ARGENTINA

Bodega Colomé se fundó en el año 1831, a cargo del gobernador español de Salta, Nicolás Severo de Isasmendi y Echalar. En el año 1854, su hija Ascensión, quien contrajo matrimonio con José Benjamín Dávalos, introdujo en Colomé las vides francesas Malbec y Cabernet Sauvignon pre filoxera.

En 1998 Donald Hess estaba en un viaje épico en busca de los mejores vinos de América del Sur. Había estado en Chile y luego en la región de Mendoza en Argentina, pero aún no había encontrado nada que lo hiciera sentir bien. Cuando llegó a la provincia de Salta, en el norte de Argentina, Donald se inspiró en la brillante luz solar y el excelente terroir, y así nació su visión, ser pionero en una nueva categoría llamada vinos de «altura».

Hoy en día, continuamos la tradición de producir vinos excepcionales, de producción limitada y cultivados con prácticas sustentables en un microclima puro.

ESTANCIA COLOMÉ

Colomé es un viaje a través de los sentidos, un lugar cuya belleza es difícil de poner en palabras. Aquí, las montañas que la rodean, los valles y las estrellas parecen unirse para inspirar a nuestras antiguas vides - la base de nuestra bodega - a florecer con una personalidad tan exuberante como extrema.

Cuando nos visite, no solo disfrutará de deliciosas comidas desde la granja hasta nuestra mesa, obtenidas de nuestros propios jardines sustentables, sino que también disfrutará de uno de los lugares más impresionantes

Nuestro hotel boutique, Estancia Colomé, tiene nueve habitaciones amplias y confortables rodeadas de jardines de lavanda y viñedos. Todos con balcones privados para contemplar el paisaje y relajarse.

Lo invitamos a descubrir la esencia y la naturaleza de Colomé, sus paisajes y su mágica tranquilidad, ya sea que decida salir a caminar, andar a caballo o simplemente contemplar el cielo lleno de estrellas desde su terraza.





ALTITUD EXTREMA

Los viñedos están situados en la parte alta de los Valles Calchaquíes, considerada una de las regiones vitivinícolas más altas del mundo, con una altitud de entre 2300 y 3111 metros sobre el nivel del mar.

La altitud es uno de los factores más importantes para el desarrollo de la vid. A mayor altura, hay una gran exposición solar y buena amplitud térmica.

La irradiación solar que recibe la vid, la temperatura del aire y el suelo influyen en el desarrollo de la vid, y así se logra una maduración lenta. Para protegerse de la luz solar, la uva produce una piel más gruesa y oscura. El resultado es un vino de gran intensidad, buen color, aroma y sabor.

El resultado: renombrados vinos de altura de gran concentración y equilibrio.

VIÑEDOS

LA BRAVA

1750msnm
(Cafayate) 11ha - 27ac

Arena, con más rocas, más caliente que las otras, que nos permite obtener frutos rojos delicados y taninos suaves.



COLOMÉ

2300msnm
(Molinos) 75ha - 185ac

Las viñas más antiguas de producción continua de la Argentina. Aroma y sabor más complejos, tanto de frutos negros como rojos, y especias..



EL ARENAL

2600msnm
(Payogasta) 35ha - 86ac

El suelo confiere a la fruta un sabor y un aroma más concentrados. Un rojo profundo como el que los cautivó en un principio.



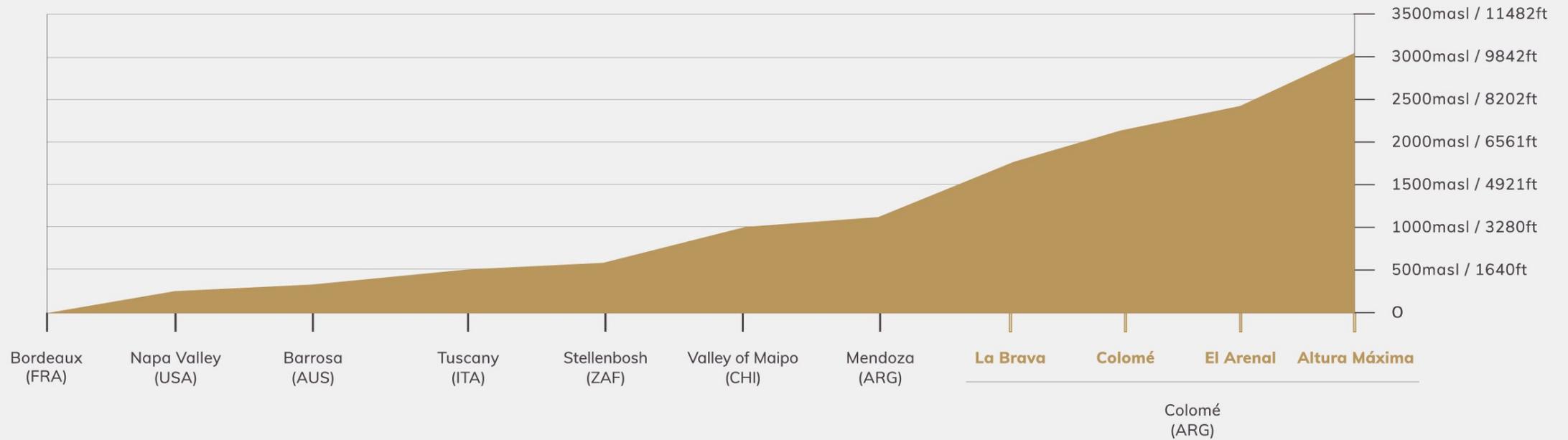
ALTURA MÁXIMA

3111msnm
(Payogasta) 30h - 74ac

Más complejo, arenoso. 65 % de grava y piedras. La altitud térmica mueve el aire rápidamente a través de las raíces, y esto se manifiesta en vinos muy florales con taninos delicados.



REGIONES VITIVINÍCOLAS POR ALTITUD





Javier Grane - Vineyard Manager

PRÁCTICAS AGROECOLÓGICAS

El microclima extremo del Valle Calchaquí exige un crecimiento extremo. Nuestra filosofía para el cultivo de nuestras uvas es el máximo respeto a la naturaleza, siempre. No solo pensamos en cómo podemos producir un vino excelente, sino en cómo podemos ayudar a que la tierra siga produciendo para las generaciones venideras. La protección y conservación de estos recursos naturales es esencial.

Es esencial establecer un equilibrio entre el sustento de nuestras viñas y la producción. Por esta razón, confiamos en los fertilizantes biológicos. También fomentamos la biodiversidad en lugar de trabajar con herbicidas. Así es como mostramos nuestro respeto por la tierra.

El manejo que hacemos en el viñedo asegura la salud de nuestros suelos y plantas; procura una nutrición sana y equilibrada para la vid. Toda la comunidad y los habitantes de Colomé participan armónicamente en este ecosistema, enriqueciéndolo.

De esta manera, logramos nuestro objetivo de cultivar una vid equilibrada a lo largo de los años y lograr una fruta sana con aromas, polifenoles y sabores concentrados que nos ofrecerá vinos intensos, equilibrados y de gran complejidad.



Thibaut Delmotte - Winemaker

ELABORACIÓN DE VINOS

La baja humedad y el clima templado del Valle Calchaquí en Salta son perfectos para las vides que crecen aquí. Los miles de metros de altitud extrema son esenciales para crear sabores exuberantes y cualidades que solo se pueden encontrar y nutrir aquí.

La intensidad de estar tan cerca del sol. La gran amplitud térmica entre el día y la noche. Todo esto influye en el carácter y la fragancia de la fruta. Una alquimia que pertenece a las alturas.

La elaboración es simple: mantener en bodega el sabor singular que da la uva en la tierra y así reflejarlo como producto final y disfrutarlo en la copa de vino.

Nuestra filosofía para la elaboración de vino es primero respetar todo. La tierra, las altitudes, la gente que beberá nuestros vinos.



Altura Maxima



1831



El Arenal



Auténtico



Estate



Torrontés



ALTURA MÁXIMA MALBEC

La pasión, la persistencia y la determinación implacable de plantar uno de los viñedos más alto del mundo llevó a Donald Hess a la región de Salta, a 3111 m.s.n.m.(10200 pies), en Argentina. Nuestro vino ícono es la máxima expresión de un Malbec cultivado en un terroir extremo.

La verdadera expresión del terroir en este Malbec proviene de la altitud extrema en la que se asienta el viñedo. Este recibe mucho más sol y posee mucho menos protección UV. Esto hace que la piel de la uva sea más gruesa y ofrezca una sensación más robusta en boca, acompañado de una acidez fresca.



1831 MALBEC

En Colomé, en el Alto Valle Calchaquí, en la región de Salta, se elaboran vinos de excelencia desde 1831.

El viñedo de la finca en Colomé, plantado en 1831, es la inspiración para este vino y un tributo a nuestra historia.

Exclusivamente elaborado a partir de cepas de más de 100 años de antigüedad. Alrededor de un tercio de todas las vides están en sus propias raíces. El resultado: vinos mejores y más equilibrados.



EL ARENAL MALBEC

Este Single Vineyards de altura extrema es un homenaje a todos los que se atreven a emprender el camino de la aventura y hacer lo que nunca antes se había logrado.

Así lo hicieron Donald y Ursula Hess cuando plantaron “El Arenal”, su primer viñedo, a unos increíbles 2600 metros sobre el nivel del mar en el alto Valle Calchaquí. Su nombre describe fehacientemente su particular terruño, donde las uvas maduran bajo el sol intenso y se refrescan con las noches frías.

Las uvas se cultivan cuidando el medio ambiente, y al combinarse con la magia de “El Arenal” crean una estructura de taninos increíblemente sofisticada, que resulta en un perfecto equilibrio de fruta, fresca, fuerza, complejidad y elegancia que solo puede ofrecer esta altitud extrema. “El Arenal” es el resultado de la dedicación, la paciencia y el indomable espíritu de innovación de Bodega Colomé.

Pioneros en el cultivo y la elaboración de vinos a una altitud extrema.



AUTÉNTICO MALBEC

Un tributo a nuestros pioneros que plantaron los viñedos y abrieron la bodega en 1831. Desde entonces, los viñedos de la Bodega Colomé se han cultivado con prácticas de agricultura sustentable para lograr la expresión «auténtica» del terroir

«Auténtico», que se cosecha en nuestro mejor viñedo situado a 2300 metros, se produce con un estilo de elaboración del vino antiguo, con técnicas antiguas como el pigeage (método de bastoneo) y sin influencia del roble para conservar la frescura y la pureza de la fruta..



ESTATE MALBEC

Colomé Estate expresa el terroir de Colomé y el potencial único de la región, impulsado por el desafío de explorar el potencial del Malbec de 4 viñedos y altitudes diferentes.

Cuatro viñedos de la finca se mezclan para lograr la más fina expresión del Malbec, la variedad de uva más conocida de Argentina. El viñedo de «La Brava» (1700 m) produce frutos maduros intensos. El viñedo de «Colomé» (2300 m) aporta complejidad y peso. El viñedo «El Arenal» (2700 m) ofrece elegancia y frescura a esta combinación. «Altura Máxima» (3100 m), el viñedo más alto del mundo, proporciona notas florales y minerales con taninos de grano fino al ensamblaje.



TORRONTÉS ESTATE

El Torrontés es la uva blanca autóctona insignia de Argentina, que alcanza su máxima expresión en esta región. Esta zona tiene un microclima especial de gran amplitud térmica y una intensa exposición solar en la que crecen viñedos a altitudes de entre 1700 y 3100 metros.

Las uvas se cultivan en los viñedos de Finca La Brava, a 1700 metros, que se considera la mejor altitud para esta variedad. Esta zona tiene un microclima especial de gran amplitud térmica y una intensa exposición solar donde las uvas desarrollan una expresión aromática única, lo que permite la elaboración de vinos frescos de gran acidez.

Colomé
DESDE 1831

VISIONARY, SINCE 1831

SALTA | ARGENTINA

  bodegacolome.com