

Colomé Estate Malbec 2022

Un vino para ahora, pero puede mejorar en los próximos 3 a 5 años.

Bodega Colomé no es solo una bodega; es una declaración de principios en el extremo norte de Salta. Este Estate Malbec es el emblema de un proyecto que entiende el vino desde la verticalidad, literalmente. No es un solo viñedo, es una sinfonía de altitudes donde cada terruño aporta una voz: La Brava a 1.700 msnm da la fruta jugosa y el cuerpo, Colomé a 2.300 msnm aporta estructura y taninos redondos, El Arenal a 2.600 msnm le regala notas florales y una acidez vibrante, y la locura controlada: Altura Máxima a 3.111 metros sobre el nivel del mar, que le presta una concentración mineral, un vino de estructura y fuerza.

Definitivamente un vino que demuestra que en Argentina, la altitud es nuestro océano. Legalmente, estamos bajo la Denominación de Origen Salta, una etiqueta que, en un vino como este, se siente casi insuficiente. La ventaja de una DO como esta es el reconocimiento de una identidad extrema; la desventaja es que la palabra "Salta" no alcanza para comunicar un vino que nace a más de tres mil metros. Aquí las reglas no son sobre crianza, sino sobre origen, y Colomé es el origen llevado al límite.

El clima aquí es desértico y agresivo. La radiación solar es intensísima, pero las temperaturas nocturnas se desploman. Esa amplitud térmica bestial es el secreto: la uva madura con una piel gruesa y llena de color, pero guardando una acidez eléctrica que es el alma del vino. Los 15 meses en barricas francesas no buscan tapar, sino integrar; doman la potencia de la fruta y tejen una red de notas tostadas y de chocolate amargo alrededor de ese cuerpo. Los 6 meses adicionales en botella son el detalle final, el momento donde todo se tranquiliza y los taninos, que en su juventud podrían ser abruptos, se suavizan hasta convertirse en una fuerza elegante y pulida.

En nariz, es de ciruelas negras, moras o mermelada de moras y violetas, con un fondo de pimienta negra, tabaco y esa mineralidad. Es denso, profundo, y tiene una estructura que no pide permiso.

Para maridarla, no hay otra opción que un **asado argentino clásico**. Un corte como un vacío o un entraña, con su grasa caramelizada por el fuego y su costra crocante. La grasa de la carne va con los taninos poderosos del vino, suavizándolos, mientras el humo y el salado del chorizo o la morcilla encuentran un eco en las notas tostadas de la barrica. No es un maridaje, es una pelea de titanes que termina en un abrazo.

Y para el maridaje emocional, nos vamos con el documental **"Free Solo" de Alex Honnold en Yosemite**. Piensen en ello: este vino, como la escalada del Capitán, es una hazaña extrema y calculada. La alturas extremas de los viñedos son como esas paredes de granito verticales; un terreno hostil e implacable que, dominado con precisión técnica (la barrica, la crianza), da lugar a algo sublime y conmovedor. La acidez del vino, la concentración controlada, es la misma que sientes viendo a Honnold buscar cada grieta.