



# CALLEJÓN DEL CRIMEN



## BLEND DE TERROIRS

### MALBEC

#### AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>Varietal</b>	100% Malbec
<b>Origen</b>	Según las características de cada añada, intervienen en proporciones variadas las distintas fincas. Este Blend de Malbecs de Valle de Uco cuenta con un 50% de nuestra Finca en Gualtallary, 20% de Paraje Altamira, 20% de Pampa El Cepillo y un 10% de nuestra finca en Vista Flores.
<b>Suelo</b>	Diversidad de suelos de origen aluvial.
<b>Altitud</b>	De 1.050 hasta 1.300 msnm
<b>Cosecha</b>	Manual
<b>Enólogo</b>	Pablo Navarrete

#### Elaboración

Una vez elaborados los vinos por separado y añejados en barrica se realiza el corte buscando el equilibrio que exalte la mejor expresión según la interpretación de su hacedor.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés de 160 y 225 litros, más 12 meses de estiba en botella.

#### Notas de cata

Un Blend de gran personalidad. De color violáceo profundo y un brillo que sorprende. Con fondo negro y lágrimas marcadas. En nariz se perciben notas a ciruela negra madura y algunas sutiles notas minerales y especiadas. En boca es elegante y expresivo presentando taninos sedosos y aterciopelados. Se perciben notas a chocolate y tabaco gracias a su crianza en barrica de roble francés.

Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio.

**Potencial de guarda:** 10 años