



CALLEJÓN

DEL CRIMEN

GRAN RESERVA

CABERNET FRANC

AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal	100% Cabernet Franc
Origen	Vista Flores, Tunuyán – Valle de Uco, Mendoza.
Altitud	1.150 msnm.
Suelo	Franco arenoso con sedimentos aluviales y eólicos.
Cosecha	Manual
Enólogo	Pablo Navarrete

Elaboración Levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su crianza en barrica.

Crianza 12 meses en barricas de roble francés

Notas de cata De color rojo intenso con reflejos violáceos, los aromas a ciruelas maduras y cerezas se completan con un prolongado final de chocolate y pimienta. Es un vino de gran personalidad, complejo y de buena estructura.

Potencial de guarda 8 años