

CALLEJÓN DEL CRIMEN

MALBEC GRAN RESERVA

Viñedo: Suelo franco arenoso con sedimentos aluviales, eólicos y volcánicos, 1.000 msnl.

Edad del Viñedo: 25 años.

Variedad: 100% Malbec.

Rendimiento: 5.000 Kg/ha.

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

Color rojo profundo con tintes violáceos y azules intenso. En nariz se perciben frutos rojos maduros. Sutiles notas a tabaco, café y vainilla. En boca es complejo con buena estructura, delicados aromas minerales, taninos suaves y maduros.

Equilibrado, untuoso y con final de boca persistente.

Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas bajo un estricto control de temperatura, maloláctica natural en barricas.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Producción: 100.000 botellas.

MALBEC
GRAN RESERVA
750 ML.



f @callejoncrimen