

CALLEJÓN DEL CRIMEN MALBEC RESERVA

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

Edad del Viñedo: 25 años.

Variedad: 100% Malbec.

Rendimiento: 8000 Kg/ha.

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

Color rojo profundo con tintes violáceos. En nariz se perciben frutos rojos, ciruela madura, mora y fragancias especiadas como pimienta negra. Notas a chocolate y vainilla. En boca posee personalidad, complejo con buena estructura, taninos suaves y maduros. Equilibrado y con final de boca persistente

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

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

Producción: 150.000 botellas.

MALBEC
RESERVA
750 ML.



f @callejoncrimen