



CALLEJÓN DEL CRIMEN

EPISODIO DEL CALLEJÓN

MALBEC · 2021



AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal	100% Malbec
Origen	Vista Flores, Tunuyán – Valle de Uco, Mendoza
Altitud	1.150 msnm.
Suelo	Franco arenoso con sedimentos aluviales.
Cosecha	Manual
Enólogo	Pablo Navarrete
Elaboración	A partir de viñas de más de 25 años elaboramos este Malbec que fermenta con levaduras seleccionadas bajo un estricto control de temperatura. Fermentación maloláctica natural.
Crianza	20% del volumen pasa 4 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata	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.
Potencial de guarda	3 años

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS
90 PTS.
MEDALLA de PLATA