

GRAN CALLEJÓN DEL CRIMEN BLEND

Viñedo: Suelos aluviales con canto rodado, rico en carbonato de calcio.

Variedad de suelos: 20% IG. Paraje Altamira 1.100 msnm. - 20% Vista Flores 1000 msnl. 60% Gualtallary 1.350 msnm.

Varietales: 85% Malbec - 10% Petit Verdot - 5% Merlot.

Valle de Uco, Mendoza.

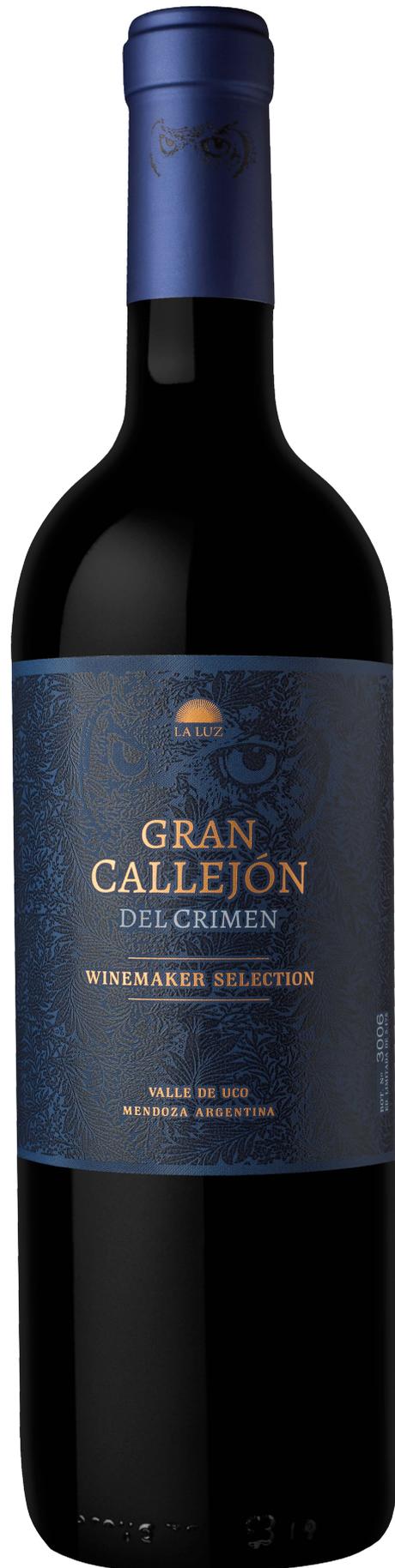
Color rojo profundo con tintes violáceos y un brillo que sorprende. En nariz se perciben notas a ciruelas negras maduras y sutiles notas minerales y especiadas. En boca es elegante y expresivo. Presenta taninos sedosos y aterciopelados. Notas a chocolate y tabaco debido a supaso por barricas de roble francés. Equilibrado de final 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: 12.000 botellas.

WINEMAKER SELECTION
750 ML.



 @callejoncrimen