



# CALLEJÓN DEL CRIMEN

## Perlas DEL CALLEJÓN

SIN SULFITOS  
NATURAL  
AGREGADOS

MALBEC NATURAL · 2021

### AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>Varietal</b>	100% Malbec
<b>Origen</b>	Gualtallary, Tupungato – Valle de Uco, Mendoza
<b>Altitud</b>	1.300 msnm.
<b>Suelo</b>	Pedregoso de tamaño variado (muchas de origen volcánico) aluvial, arenoso y con presencia de canto rodado de diversos tamaños. Gran componente calcáreo.
<b>Cosecha</b>	Manual, durante la primera semana de marzo
<b>Enólogo</b>	Pablo Navarrete
<b>Elaboración</b>	Maceración en frío por 48 horas. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, con levaduras nativas, a una temperatura de 24°C a 28°C durante 12 días y 7 días de maceración post-fermentativa. Sin intervención de madera y sin sulfitos agregados.

**Notas de cata** De color rojo profundo y violáceo. Presenta fruta negra y roja fresca como grosellas, frambuesa y cassis. También presenta aromas a hierba fresca como el tomillo y laurel con notas minerales. En boca es fresco, con muy buena acidez. Filoso y vibrante. De un cuerpo medio y muy ágil al paladar.

**Potencial de guarda** 3 años



vinous  
93 PTS.

Guinómanos  
92.5 PTS.

Descor  
ChadOS  
92 PTS.  
VINO REVELACIÓN

JAMES  
SUCKLING  
91 PTS.