



CALLEJÓN
DEL CRIMEN

RELATOS DEL CALLEJÓN

CABERNET SAUVIGNON

AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal 100% Cabernet Sauvignon
Origen Vista Flores, Tunuyán – Valle de Uco, Mendoza
Altitud 1.050 msnm.
Suelo Franco arenoso con sedimentos aluviales

Cosecha Manual

Enólogo Pablo Navarrete

Elaboración Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su madurez en barrica.

Crianza 8 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata Regala aromas a fruta roja junto con notas especiadas y toques de tabaco gracias a la crianza en roble. En boca es delicado y complejo, con buena estructura y taninos bien integrados. Equilibrado y final persistente.

Potencial de guarda 5 años



92 PTS.

