CALLEJÓN
DEL CRIMEN

RELATOS
DEL CALLEJÓN

MALBEC

AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal	100% Malbec
Origen	Vista Flores, Tunuyán – Valle de Uco, Mendoza
Altitud	1.050 msnm.
Suelo	Franco arenoso con sedimentos aluviales
Cosecha	Manual
Enólogo	Pablo Navarrete
Elaboración	Levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su crianza en barrica.
Crianza	8 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata	Combina aromas de ciruelas y moras, con notas de canela, pimienta negra y lavanda. Es un vino complejo con buena estructura, taninos suaves y maduros. Es equilibrado y con un final de boca persistente donde aparecen sabores tostados.
Potencial de guarda	5 años

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS
97 PTS.
MEDALLA PLATINO