CALLEJÓN
DEL CRIMEN

BLEND DE TERROIRS

MALBEC

AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal	100% Malbec
Origen	Según las características de cada añada, intervienen en proporciones variadas las distintas fincas. Este Blend de Malbecs de Valle de Uco cuenta con un 50% de nuestra Finca en Gualtallary, 20% de Paraje Altamira, 20% de Pampa El Cepillo y un 10% de nuestra finca en Vista Flores.
Suelo	Diversidad de suelos de origen aluvial.
Altitud	De 1.050 hasta 1.300 msnm
Cosecha	Manual
Enólogo	Pablo Navarrete

Elaboración
Una vez elaborados los vinos por separado y añejados en barrica se realiza el corte buscando el equilibrio que exalte la mejor expresión según la interpretación de su hacedor.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 160 y 225 litros, más 12 meses de estiba en botella.

Notas de cata
Un Blend de gran personalidad. De color violáceo profundo y un brillo que sorprende. Con fondo negro y lágrimas marcadas. En nariz se perciben notas a ciruela negra madura y algunas sutiles notas minerales y especiadas. En boca es elegante y expresivo presentando taninos sedosos y aterciopelados. Se perciben notas a chocolate y tabaco gracias a su crianza en barrica de roble francés.

Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio.

Potencial de guarda: 10 años