



# CALLEJÓN

## DEL CRIMEN

**GRAN RESERVA**

CABERNET FRANC

### AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

---

<b>Varietal</b>	100% Cabernet Franc
<b>Origen</b>	Vista Flores, Tunuyán – Valle de Uco, Mendoza.
<b>Altitud</b>	1.150 msnm.
<b>Suelo</b>	Franco arenoso con sedimentos aluviales y eólicos.
<b>Cosecha</b>	Manual
<b>Enólogo</b>	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** 12 meses en barricas de roble francés

---

**Notas de cata** De color rojo intenso con reflejos violáceos, los aromas a ciruelas maduras y cerezas se completan con un prolongado final de chocolate y pimienta. Es un vino de gran personalidad, complejo y de buena estructura.

**Potencial de guarda** 8 años