



CALLEJÓN DEL CRIMEN

SINGLE VINEYARD GUALTALLARY

MALBEC



AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal: 100% Malbec

Origen: Parcela #2 en Gualtallary, Tupungato - Valle de Uco 1000 msnm.

Suelo: Pedregoso de tamaño variado (muchas de origen volcánico), aluvial, arenoso y con presencia de canto rodado de diversos tamaños. Gran componente calcáreo.

Cosecha: Manual

Enólogo: Pablo Navarrete

Elaboración: Viñas de Malbec en espaldero de más de 10 años (rendimiento consistente de 5.000 kilos por hectárea) con un manejo controlado del riego por goteo. Selección manual de racimos y granos previo al despallado. Maceración pre-fermentativa en frío para promover la extracción de color y aromas primarios. Fermentación alcohólica de unos 30 días: 70% en tanques de acero inoxidable y 30% en foudres de roble bajo un estricto control de temperatura (de 24°C a 30°C).

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata: Malbec puro, fresco y lleno de texturas. Intenso color rojo profundo con matices violáceos. En nariz es profundo, intenso y complejo. Se destacan aromas propios de esta maravillosa microrregión, como la tiza, piedra húmeda y pizarra. En boca se perciben frutos rojos ácidos, de estructura equilibrada, untuoso y sedoso con un gran final mineral.

Potencial de guarda: 10 años

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS

97 PTS.

MEDALLA PLATINO

JAMES
SUCKLING

91 PTS.

Tim
Atkin
AWW

91 PTS.

Vinomanos

93 PTS.

26 TH. BERLINER
WEIN TROPHY

ORO