



CALLEJÓN DEL CRIMEN

SINGLE VINEYARD PAMPA EL CEPILLO

MALBEC

AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal: 100% Malbec

Origen: I.G. Pampa El Cepillo, San Carlos - Valle de Uco a 1.100 msnm, con orientación sureste.

Suelo: Composición variada de arenas, caliche y piedras de gran tamaño recubiertas de carbonato de calcio.

Cosecha: Manual

Enólogo: Pablo Navarrete

Elaboración: Viñas de Malbec en espaldero de más de 30 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: Color rojo profundo e intenso. En nariz se perciben frutos negros maduros como grosella negra y sutiles notas minerales. En boca presenta una equilibrada estructura, de gran concentración aromática donde se perciben moras y notas minerales a grafito. Éste es un Malbec profundo, de gran tensión y personalidad que destaca por su equilibrio, final aterciopelado y taninos redondos.

Potencial de guarda: 10 años

Tim
Atkin

91 PTS.

Vinómanos

93 PTS.

