



CALLEJÓN DEL CRIMEN

SINGLE VINEYARD VISTA FLORES

MALBEC



AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal: 100% Malbec
Origen: Vista Flores, Tunuyán - Valle de Uco a 500 msnm.
Suelo: Origen aluvial, franco-arenoso con arcilla carbonatada.
Cosecha: Manual

Enólogo: Pablo Navarrete

Elaboración: Viñas de Malbec en espaldero de más de 40 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 despalillado. 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 con tintes violáceos y azules. Es un Malbec intenso, con una nariz repleta de fruta roja madura, ciruela y violetas con sutiles notas a tabaco y vainilla. En boca tiene una estructura sutil, delicados aromas minerales, taninos suaves y maduros. Es equilibrado, untuoso y con final persistente.

Potencial de guarda: 10 años



91 PTS.



94 PTS.