



# CALLEJÓN DEL CRIMEN

## RELATOS DEL CALLEJÓN

MALBEC



### AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

<b>Varietal</b>	100% Malbec
<b>Origen</b>	Vista Flores, Tunuyán – Valle de Uco, Mendoza
<b>Altitud</b>	1.050 msnm.
<b>Suelo</b>	Franco arenoso con sedimentos aluviales
<b>Cosecha</b>	Manual
<b>Enólogo</b>	Pablo Navarrete
<b>Elaboración</b>	Levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su crianza en barrica.
<b>Crianza</b>	8 meses en barricas de roble francés.
<b>Notas de cata</b>	Combina aromas de ciruelas y moras, con notas de canela, pimienta negra y lavanda. Es un vino complejo con buena estructura, taninos suaves y maduros. Es equilibrado y con un final de boca persistente donde aparecen sabores tostados.
<b>Potencial de guarda</b>	5 años