



CALLEJÓN DEL CRIMEN

RELATOS DEL CALLEJÓN

CABERNET SAUVIGNON



AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Origen	Vista Flores, Tunuyán – Valle de Uco, Mendoza
Altitud	1.050 msnm.
Suelo	Franco arenoso con sedimentos aluviales
Cosecha	Manual
Enólogo	Pablo Navarrete
Elaboración	Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su madurez en barrica.
Crianza	8 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata	Regala aromas a fruta roja junto con notas especiadas y toques de tabaco gracias a la crianza en roble. En boca es delicado y complejo, con buena estructura y taninos bien integrados. Equilibrado y final persistente.
Potencial de guarda	5 años