



CALLEJÓN DEL CRIMEN

GRAN CALLEJÓN DEL CRIMEN

BLEND WINEMAKER SELECTION



VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINO

Varietal	85% Malbec – 10% Petit Verdot – 5% Merlot
Origen	Valle de Uco, Mendoza – Argentina
Elaboración	Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas bajo estricto control de temperatura. La fermentación maloláctica espontánea se realiza en barricas de roble francés, lo que realza la redondez y la complejidad. Este proceso respeta la expresión de cada variedad y terroir, dando como resultado un vino de gran estructura y elegancia.
Notas de cata	Color rojo intenso con reflejos violáceos y una transparencia brillante. En nariz, predomina la ciruela negra madura, seguida de sutiles matices minerales y especiados. En boca, es elegante y expresivo, con taninos sedosos y aterciopelados. La crianza en barrica aporta matices de chocolate negro y tabaco. El final es largo, equilibrado y persistente.
Crianza	12 meses en barrica de roble francés.
Producción	12,000 botellas