



CALLEJÓN DEL CRIMEN

Perlas DEL CALLEJÓN

MACERACIÓN CARBÓNICA

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINO

Varietal	100% Malbec
Origen	El Cepillo – San Carlos – Valle de Uco – Mendoza
Altitud	1.000 msnm.
Suelo	Composición variada de arena, caliche y piedras de gran tamaño recubiertas de carbonato de calcio.
Cosecha	Cosechado a mano
Enólogo	Pablo Navarrete
Viñedo	Viñedos de Malbec en espaldera de más de 30 años (rendimiento constante de 5.000 kilos por hectárea) con riego por goteo cuidadosamente gestionado.

Elaboración Elaborado mediante maceración carbónica espontánea con racimos enteros. La vendimia se adelanta ligeramente para mantener un nivel de alcohol moderado. La fruta, recogida a mano, se lleva directamente al depósito. Para iniciar la fermentación intracelular característica de este método de vinificación, el depósito se satura con dióxido de carbono. La fermentación no es impulsada por levaduras, sino mediante una reacción enzimática donde el ácido málico se convierte en alcohol. Mientras tanto, el peso de los racimos provoca un aplastamiento natural de las bayas, liberando el mosto que también fermenta y macera. El resultado de esta técnica es un vino muy expresivo, con un color intenso y un marcado carácter frutal. Finalmente, se realiza una segunda fermentación.

Notas de cata Presenta un color rojo violáceo con gran intensidad aromática, con notas de fruta roja y negra fresca, como ciruela, guinda y grosella, junto con notas minerales y vegetación autóctona de montaña. En boca, es lineal, vibrante y fluido, con cuerpo medio.

