



CALLEJÓN  
DEL CRIMEN

Perlas  
DEL CALLEJÓN

RASPÓN



## VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINO

**Varietal** 100% Malbec

**Origen** Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza

**Altitud** 1.300 msnm.

**Suelo** Suelos pedregosos de diversos tamaños, muchos de origen volcánico, combinados con texturas aluviales y arenosas, y con presencia de canto rodado de diferentes tamaños. Alto contenido calcáreo.

**Cosecha** Cosecha manual.

**Viñedo** Vides de Malbec conducidas en espaldera con riego por goteo cuidadosamente gestionado.

**Elaboración** Elaborado con un porcentaje de raspones seleccionados añadidos tras el despalillado, junto con racimos enteros. El depósito de fermentación se llena con un 50% de uvas despalilladas y, posteriormente, se añade la proporción adecuada de raspones, evaluada en función de su grado de madurez.

Finalmente, el resto de la uva se introduce en el depósito. Se sigue un protocolo de fermentación tradicional, con técnicas de extracción suaves para integrar los componentes tanto de la uva como del raspón.

El resultado es un vino frutal con una sutil estructura amaderada y una sedosa redondez gracias a los taninos maduros de la variedad.

Se realiza la fermentación maloláctica natural y el vino se cría durante 6 meses en barricas de roble francés de uso variable para preservar su carácter.

**Notas de cata** Presenta un color rojo violáceo intenso con gran intensidad aromática, con notas de frutas rojas y negras, notas minerales y flora autóctona de altura. En boca, es sedoso y delicado, pero a la vez distintivo, con notas frutales, florales y minerales que dan lugar a un final largo y persistente.