



CALLEJÓN

DEL CRIMEN

GRAN RESERVA

100% CABERNET SAUVIGNON.

Viñedos: Vista Flores, (Valle de Uco, Mendoza, Argentina)
1150 mts. snm. Suelo franco arenoso.

Vinificación: Levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su madurez en barricas de roble francés por 12 meses.

Notas de cata: Profundo rubí con matices violáceos. Se observa intenso y de gran densidad.

Nariz: Frutos rojos maduros, cerezas, grosella negra y menta. Sutiles notas de tabaco y chocolate.

Boca: Marcada estructura y equilibrio que nos llevan a una gran concentración de frutas como mora, ciruela y alejadas notas de grafito y cedro. El final es aterciopelado y largo, producto de taninos elegantes y redondos.

Maridaje: Carnes rojas de caza, pastas con salsa de tomate, quesos como camembert y cheddar.

Tiempo de Guarda: 8 años.

Servicio: 16°.

Premios:

92
PUNTOS

James Suckling
GRAN RESERVA
Cabernet 2016

GOLD
MEDAL

Berliner Wein Trophy
GRAN RESERVA
Cabernet 2015