



# CALLEJÓN

## DEL CRIMEN

### GRAN RESERVA

#### 100% SANGIOVESE.

Viñedos: Vista Flores, (Valle de Uco, Mendoza, Argentina)  
1100 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. Lágrimas marcadas.

Nariz: Notas florales, frutos rojos, ciruela y guinda, grosella negra y menta. Sutiles notas de chocolate y vainilla.

Boca: Complejo, fresco con delicados aromas frutados. Taninos suaves e intensos. Equilibrado, untuoso y con final de boca largo.

Maridaje: Pescados grasos, pastas rellenas, quesos blandos.

Tiempo de Guarda: 8 años.

Servicio: 16°.