



CALLEJÓN DEL CRIMEN



RESERVA

100% CABERNET SAUVIGNON.



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



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 8 meses.



Notas de cata: Profundo rojo rubí.



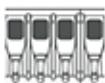
Nariz: Frutos rojos frescos, pasto recién cortado, pimienta blanca. Notas de tabaco.



Boca: Delicado y complejo, de buena estructura y taninos bien integrados. Equilibrado y final persistente.



Maridaje: Carnes rojas condimentadas con especias, pastas con salsa, carnes de caza y quesos duros.



Tiempo de Guarda: 8 años.



Servicio: 16°.

Premio:

GOLD
DOUBLE MEDAL
CWSA
RESERVA
Cabernet 2015