



CALLEJÓN

DEL CRIMEN



100% CHARDONNAY.



Viñedos: Gualtallary, (Valle de Uco, Mendoza, Argentina) 1400 mts. snm. Suelos calcáreos, con sedimentos aluvionales y gran porcentaje de canto rodado.



Vinificación: Levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 16 días. Fermentación maloláctica natural, preservando frescura y naturalidad. El 20% del volumen se fermenta y conserva en barricas de roble francés, para luego realizar un corte que permita una sinergia de frescura, expresión y complejidad.



Notas de cata: Color amarillo con marcados matices dorados.



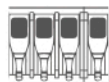
Nariz: Frutos tropicales y cítricos. Aromas a miel y vainilla.



Boca: Fresco por su acidez, frutado y equilibrado, de final untuoso.



Maridaje: Carnes blancas, Pastas con salsa blanca y Ensaladas con frutos de mar.



Tiempo de Guarda: 3 años.



Servicio: 9°.