



LA LUZ

CALLEJÓN DEL CRIMEN

RESERVA



100% MALBEC.



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: Color rojo profundo con tintes violáceos.



Nariz: Frutos rojos pequeños, ciruela madura, mora, fragancias especiadas como pimienta negra. Notas de chocolate.



Boca: Personalidad, complejo con buena estructura, taninos suaves y maduros. Equilibrado y final de boca persistente, donde aparecen sabores tostados.



Maridaje: Carnes rojas grilladas o a la parrilla, pastas con salsas rojas, quesos duros.



Tiempo de Guarda: 8 años.



Servicio: 16°.

Premios:

90
PUNTOS

James Suckling
RESERVA
Malbec 2016

SILVER
MEDAL

CSWA
RESERVA
Malbec 2015

92
PUNTOS

Decanter Panel Tasting
RESERVA
Malbec 2015

GOLD
MEDAL

CSWA
RESERVA
Malbec 2014

90
PUNTOS

Descorchados
RESERVA
Malbec 2013

GOLD
MEDAL

Berliner Wein Trophy
RESERVA
Malbec 2013