



CALLEJÓN

DEL CRIMEN

GRAN RESERVA

Variedad de uva: 100% Malbec.

Viñedos: Vista Flores, Altamira, Gualtallary (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: Color rojo profundo con matices violáceos y azulados. Se observa intenso y de gran densidad.

Nariz: Frutos rojos maduros, mermelada de ciruela y guinda con toques de menta. Sutiles notas de café, tabaco y vainilla.

Boca: Complejo con buena estructura, delicados aromas minerales, taninos suaves y maduros. Equilibrado, untuoso y con final largo.

Maridaje: Carnes rojas de caza, pastas con salsa de tomate, quesos duros.

Tiempo de Guarda: 8 años.

Servicio: 16°.



CALLEJÓN

DEL CRIMEN

GRAN RESERVA

Variedad de uva: 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°.



CALLEJÓN

DEL CRIMEN

GRAN RESERVA

Variedad de uva: 100% Merlot.

Viñedos: Vista Flores, Altamira, Gualtallary (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 inteso levemente azulado.

Nariz: Frutos rojos maduros, ciruelas pasas, mora y frambuesa. Sutiles notas de tabaco y vainilla.

Boca: Buena estructura, delicados aromas espaciados, frutas negras maduras, taninos suaves y dulces, suave estructura, untuoso y con final largo.

Maridaje: Pastas con salsa de tomate, platos a base de pollo, risotto y quesos suaves.

Tiempo de Guarda: 8 años.

Servicio: 16°.



CALLEJÓN

DEL CRIMEN

GRAN RESERVA

Variedad de uva: 100% Petit Verdot.

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: Color rojo profundo levemente violáceo.

Nariz: Frutos negros maduros, arándano, cerezas, hierbas y toques minerales. Sutiles notas de humo y chocolate.

Boca: Complejo, de gran untuosidad, delicados aromas especiados, final de boca largo.

Maridaje: Carnes rojas grilladas o a la parrilla, pastas con salsa de tomate, quesos duros.

Tiempo de Guarda: 8 años.

Servicio: 16°.



CALLEJÓN

DEL CRIMEN

GRAN RESERVA

Variedad de uva: 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°.