



# CALLEJÓN

## DEL CRIMEN



### RESERVA



**Variedad de uva:** 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 12 meses.



**Notas de cata:** Color rojo profundo con tintes violáceos.



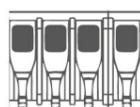
**Nariz:** Frutos rojos pequeños, ciruela madura, mora, fragancias especiadas como pimienta negra.  
Notas de chocolate.



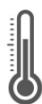
**Boca:** personalidad, complejo con buena estructura, taninos suaves y maduros. Equilibrado y final de boca persistente, donde aparecen sabores tostados.



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



**Tiempo de Guarda:** 8 años.



**Servicio:** 16°.



# CALLEJÓN

## DEL CRIMEN

### RESERVA



**Variedad de uva:** 100% Merlot.



**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 rojo rubí y vivaz.



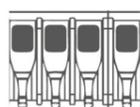
**Nariz:** Frutos rojos como cerezas, frambuesa y ciruela. Sutiles notas de tabaco y vainilla.



**Boca:** Dulce y complejo, con buena estructura, taninos suaves y amables. Final de boca amplio y largo



**Maridaje:** Carnes de caza grilladas, lasañas, carnes blancas especiadas, quesos semiduros.



**Tiempo de Guarda:** 8 años.



**Servicio:** 16°.



# CALLEJÓN

## DEL CRIMEN



### 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 rojo rubí.



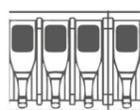
**Nariz:** Frutos rojos frescos, pasto recién cortado, pimienta blanca. Notas de tabaco.



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



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



**Tiempo de Guarda:** 8 años.



**Servicio:** 16°.